

FERMENTAIN

Recette en direct

- Farine Fermentain 1 000 g
- Eau 700 à 800 g
- Sel 17 g
- Levure 10 g

Pétrissage (au batteur)

4 min en 1^{ère} vitesse

7 min en 2^{ème} vitesse

La pâte doit se décoller de la cuve

Température pâte : 24-25°C

Pointage

2 heures

Au bout de 45 min, faire un léger rabat puis un 2^{ème} 45 min après.

Laisser encore 30 min de pointage

Peser et laisser 20 à 30 min de détente

Façonnage

Façonner à la forme voulue

Apprêt 60 à 90 mn

(possibilité de mettre la tourne à gris sur couche farinée).

Cuisson

Avec buée

Four température normale

Baisser le four à mi-cuisson

Durée de cuisson suivant le poids et la forme des pâtons

Recette pointage retardé

- Farine Fermentain 1 000 g
- Eau (80%) 800 g
- Sel 17 g
- Levure 6-8 g

Pétrissage (au batteur)

3 à 4 min en 1^{ère} vitesse

8 à 10-12 min de 2^{ème} vitesse

La pâte doit se décoller de la cuve

Pointage

30 min sur un léger rabat, puis mise au froid

Le lendemain : suivant la fermentation de la pâte, laisser revenir de 30 mn

à 1 heure ou le travailler tout de suite

Pesage - Façonnage

au poids désiré, légère mise en forme

Détente 10 à 20 min

Apprêt 30 à 45 min

Cuisson

Température Rétro, buée normale

Baisser le four à mi-cuisson