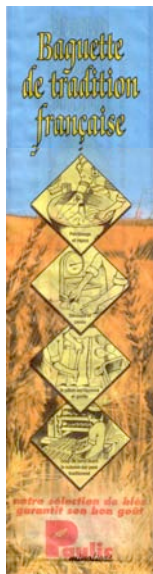


# Tradition Française



<p>Farine : 1 kg          Sel : 20 g          Levure : 7 g          Eau : 68 à 75%</p>	
<p>↪ Pétrissage :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pétrin à Spirale : 15 min en 1<sup>ère</sup> (Température de Base = 65 °C)</li> <li>• Pétrin axe Oblique : 20 min en 1<sup>ère</sup> (Température de Base = 65 °C)</li> </ul> <p>Température de pâte = 25 °C</p> <p>↪ Sortir la pâte avec une grande corne</p>	
<p>Tradition française <b>en POUSSE LENTE</b>  <i>avec pétrissage la veille</i></p>	<p>Tradition française <b>en DIRECT</b></p>
<p>↪ Pointage en masse : 1 h avec 3 rabats :          1 rabat toutes les 20 min          Mettre au frigo à 4 °C - 6 °C</p>	<p>↪ Pointage en masse : 1 h avec 3 rabats :          1 rabat toutes les 20 min          Puis pointage en masse 1h</p>
<p><b>Le Lendemain</b></p> <p>↪ Peser la pâte avec précaution :</p> <p>↪ Détente : 20 à 30 min</p>	<p><b>Le jour même</b></p> <p>↪ Peser</p> <p>↪ Détente : 20 min à température ambiante</p>
<p>↪ Façonnage : Rouleaux + serrage à 1.5 cm d'ouverture          Le réglage des tapis doit permettre de réaliser deux plis sur le pâton          Bien fariner la pâte au façonnage.</p> <p>↪ Sur couche : bien fariner et mettre le plus beau des deux plis sur la couche</p>	
<p>↪ Apprêt : environ 45 min à 25 °C</p> <p>↪ Mise au four : Retourner la baguette avec le pli au dessus</p> <p>↪ Cuisson : 15 à 20 min à 260 °C à 280 °C</p>	



Une équipe à votre service

Responsable Panification : Sébastien SIMON  
Responsable Laboratoire : Aurélie HENO - LE SEYEC  
Responsable Fabrication : Didier LE MASLE

Minoterie PAULIC  
Moulin du Gouret  
56920 SAINT - GERAND  
Tel : 02 97 51 40 03  
Fax : 02 97 51 44 46