



BAGUEPI FLEURIANE

RECETTE

Ingrédients principaux

- Baguépi Fleuriane 1 kg
- Eau 720 ml (72 %)
- Levure 10 g (1 %)
- Sel 20 g (2 %)

MÉTHODE DIRECTE

Pétrissage

Pétrissez en une pâte souple et homogène. Si nécessaire, commencez par ajouter 65 % de l'eau. Ajoutez peu à peu le reste de l'eau. Pétrissez de préférence avec un batteur mélangeur.

Temps de repos et de levage

Température de la pâte : 23-24° C

Laissez lever la pâte 3 h et donnez un rabat à mi-temps du levage (après 90').

Pesez : 300 g pour une baguette

Étirez moyennement.

Temps de repos : 20'

Allongez et laissez lever entre des toiles à couche ou sur tapis d'enfournement.

Cuisson

Temps de cuisson : à 230° C (+/- 15° C de plus que le pain) avec vapeur

MÉTHODE AVEC SYSTÈME DE RÉFRIGÉRATION

Même recette et pétrissage que la méthode directe.

Quand la pâte est pétrie, laissez-la lever 1 h puis donnez-lui un rabat.

Réservez la pâte au frais à +/- 5° C dans un casier en plastique recouvert de plastique.

Le lendemain, pesez la pâte et laissez-la reposer 30'.

Poursuivez comme pour la méthode directe.