



BAGUETTE CONFETTIS AVEC DES GRAINES

RECETTE

Ingrédients principaux

- Vesuve 4 kg
- Cerestine blanc 1 kg
- Levure 125 g
- Eau 3,2 l
- Sel 85 g

Pétrissage

- Spirale 4 + 5'
- Pétrin lent 5 + 10'
- Température de la pâte 24 - 25 °C

Temps de repos et de levage

- Pointage : 30'
- Pesage : 350 g et allonger moyennement
- 2° repos : 20'
- Allonger à la main ou avec la machine.
- Ou disposer dans des filets à baguettes (pour le four rotatif) ou laisser lever dans des linges bien farinés (pour le four à sol).
- Apprêt : $\pm 90'$ à 28 °C
- Pour le four à sol : mettre les baguettes sur des tapis et les inciser avant de les enfourner.
- Inciser également les baguettes qui se trouvent dans les filets avant de les enfourner.

Cuisson

- Four rotatif 230 °C $\pm 22'$ avec vapeur
- Four à sol 220 °C $\pm 22'$ avec vapeur



MÉLANGE DE GRAINES POUR PAIN

RECETTE

Les graines grillées peuvent être ajoutées à différentes variétés de farines comme la Doré, Superbaguette, Parisienne, Fleuriane en Cerestine blanc.

Pour 10 kg de farine

Toaster 750 g de Mélange de graines Deco 7.0 pendant 15 à 20 minutes dans un four à 200 °C.

Arroser les graines toastées avec 750 ml d'eau froide.

Laisser refroidir les graines et les ajouter à la pâte au début ou à la fin du pétrissage.