

TRADITION T65

Farine de blé T65
pour pain de tradition française



LES + PRODUITS

Pour des baguettes de Tradition française, aux saveurs douces :

- Farine sans additif, conformément au décret du 13 septembre 1993.
- Mie crème et alvéolée.
- Croûte très croustillante.

La baguette de Tradition Française, un produit stratégique :

- 18% des ventes de pain frais*.
- 27% de la consommation totale de baguettes en BA et 21% de la consommation totale de baguettes en Hypermarché*.

Recette adaptée à vos besoins :

- Bonne hydratation.
- Très bonne tolérance à la fermentation. *Source : Gira 2014

ASTUCES

Se déguste avec des crudités, de la viande et du fromage.

Idéal également en tartine sucrée (confiture, miel...) au petit déjeuner et au goûter.

TRADITION T65

Farine de blé T65
pour pain de tradition française

	Méthode Directe	Pousse Contrôlée	
Mélange	Tradition T65 1000 g		
	Eau avec bassinage	Partir à 650 g puis ajouter 40 g en 2 ^{ème} vitesse	Partir à 660 g puis ajouter 50 g en 2 ^{ème} vitesse
	Sel	18 g	
	Levure	7 g (+/- 1 g)	
Pétrissage	Batteur / Spirale		
	Température de base	58°C	
	1 ^{ère} vitesse	12 min	
	2 ^{ème} vitesse	24 à 25°C	
	Axe oblique / Artofex		
	Température de base	62°C	
	1 ^{ère} vitesse	15 min	
	2 ^{ème} vitesse	6 min	
Température de pâte	24 à 25°C		
Fermentation et Façonnage	Pointage	En masse, 2 h avec 2 rabats (30 min - 1 rabat - 60 min - 1 rabat - 30 min)	(Recommandé) 60 min avec 1 rabat Possibilité de mettre directement au froid
	Blocage	-	12 à 24 h à 4°C
	Division	350 g	
	Mise en forme	Allongée avec serrage modéré	
	Détente	20 min	60 min Il faut que les pâtons atteignent au moins 13°C à cœur
	Façonnage	Machine ou manuel (45 - 50 cm sur couche)	
	Apprêt	30 à 45 min à 25°C (+/- 1°C)	
Mise au four	Lamage	5 coups de lame	
	Température de cuisson	250°C (+/- 20 g) - (Four vif + 15 à 20°C par rapport à une baguette classique)	
	Dose de buée	Quantité identique à une baguette blanche	
	Durée de cuisson	20 à 23 min	
	Ressuage	Sur grille, 30 min	

Les temps indiqués doivent être adaptés en fonction du matériel utilisé.

Ingredients
Farine de blé – Gluten de blé – Farine de blé malté

Déclaration nutritionnelle pour 100 g de mélange	
Énergie (kJ)	1421
Énergie (kcal)	335
Matières grasses (g)	1,1
dont acides gras saturés (g)	0,2
Glucides (g)	69,0
dont sucres (g)	0,7
Fibres alimentaires (g)	4,0
Protéines (g)	10,3
Sel (g)	0