



Tradition

Farine de blé T65 pour pain de tradition française



> Baguette de Tradition française aux saveurs douces et longues en bouche.

- Farine de blé sans additif, conformément au décret du 13 septembre 1993.
- Mie dorée et très alvéolée.
- Croûte fine, croustillante et légèrement farinée (d'après la recette préconisée au dos).

> Un coup de lame.

> Permet une forte hydratation.

> Excellente conservation.

*Se déguste
avec :*

- Des crudités, de la viande, de la charcuterie et du fromage.
- Idéal également en tartine sucrée (confiture, miel...) au petit déjeuner et au goûter.



Complice de la nature

Tradition

MÉTHODE	DIRECT	POINTAGE EN FROID
INGRÉDIENTS		
Copaline Tradition	1 000 g	
Eau	700 g (+/- 20 g)	
Sans bassinage ou Avec bassinage	Partir à 670 g puis ajouter 30 à 50 g en 2 ^{ème} vitesse	
Température de base	Batteur / Spirale : 52°C Axe oblique / Artofex : 54°C	
Frasage	5 min.	
Autolyse (recommandé)	60 min.	
Sel	18 g	
Levure	8 g (+/- 2 g)	
PÉTRISSAGE		
BATTEUR / SPIRALE		
1 ^{ère} vitesse	5 min.	
2 ^{ème} vitesse	5 min.	
AXE OBLIQUE / ARTOFEX		
1 ^{ère} vitesse	5 min.	
2 ^{ème} vitesse	10 min.	
FERMENTATION ET FAÇONNAGE		
Pointage	45 min. - 1 rabat - 45 min.	(Recommandé) 60 min. de pointage avec 1 rabat Possibilité de mettre au froid directement
Blocage	-	12 à 14 h à 4°C
Division	300 g	
Mise en forme	Allongée avec un serrage modéré	
Détente	20 min.	60 min. Il faut que les pâtons atteignent au moins 13°C à cœur
Façonnage	Manuel de préférence ou machine les rouleaux bien desserrés (10 mm) Baguette de 40 cm bouts arrondis Tourne à clair	
Fleurage	Au tamis avant la pousse pour éviter les excès	
Apprêt	45 à 60 min. à 25°C	45 à 75 min. à 25°C

Quelle que soit la méthode de fabrication, les baguettes peuvent être cuites de manière classique ou précuites.

MISE AU FOUR		
CUISSON	CLASSIQUE	PRÉCUIT EN FRAIS
Lamage	1 coup de lame sur toute la longueur	
Température de cuisson	250°C (+/- 20°C) (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. environ	(Précuisson) 13 min. en four à sole, sur sole
Ressuage des produits précuits	-	Sur grille, 45 min. puis mise sous plastique pendant maximum 12 h sur une échelle à température ambiante (20 à 25°C)
Cuisson des produits précuits	-	10 min. en four à sole à 250°C sur plaque initialement à température ambiante pour éviter le cintrage ou 10 min. en four ventilé à 200°C. Buée facultative
Ressuage	Sur grille, 30 min.	

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

INGRÉDIENTS

Farine de **blé** - **Gluten de blé** - Farine de **blé** malté

DECLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100 G DE FARINE

Énergie (kJ)	1 421
Énergie (kcal)	335
Matières grasses (g)	1.1
dont acides gras saturés (g)	0.2
Glucides (g)	69
dont sucres (g)	0.7
Fibres alimentaires (g)	4
Protéines (g)	10.3

Contient des quantités négligeables de sel.



UNIS POUR LE
GOÛT