



Bio Baguépi

(Baguette nature)





Bio Baguépi (Baguette nature)

Description

Farine

Ingrédients : Farine de blé⁽¹⁾, Gluten de blé^(1, 2), Farine de céréales toastées (orge)⁽¹⁾, Agent de traitement de la farine : Acide ascorbique, Hémicellulase et Amylase

(1) Issu de l'Agriculture Biologique
(2) Seulement si nécessaire

Structure : Poudre

Allergènes : Céréales contenant du gluten (Blé, Orge)

Pain

Mie : Mie alvéolée

Couleur : Crème

Caractéristiques : La référence des baguettes quotidiennes (fermentation en masse lente). Pain croustillant et savoureux.

Conseils : Le pain Bio qui plaira à toute la famille

Emballage

Sac de 25 kg

Certification

- Farine de blés sélectionnés
- Certifiée « agriculture biologique »



Recette

Baguette nature

Mise en oeuvre

Bio Baguépi

Eau

Levure

Sel

Autolyse (facultatif)

Diagramme

Pétrissage*

1° vitesse

2° vitesse

Température de pâte

Pointage en bac

Mise en bac et stockage en froid positif (4 °C - 6 °C)

Pesage

Détente après division

Façonnage

Apprêt

Cuisson

Direct

1 kg

700 g - 720 g

15 g

17 g

30'

100 %

70 % - 72 %

1,5 %

1,7 %

30'

Levage différé

1 kg

700 g - 720 g

8 g

17 g

30'

100 %

70 % - 72 %

0,8 %

1,7 %

30'

Oblique

4'

14' - 16'

Spirale

4'

7' - 8'

Oblique

4'

14' - 16'

Spirale

4'

7' - 8'

24 °C - 25 °C

90' avec un rabat au bout de 45'

Pièce de 350 g

20'

24 °C - 25 °C

20' - 30'

min. 6 h / max. 24 h

45'

Façonner en baguette

45'

Tourne à gris sur couche farinée

20' - 23' à 240 °C - 250 °C

pour 300 g (ou 350 g) - donner des coups de lame

*Les temps de pétrissage sont indicatifs et dépendent du matériel et du volume de pâte mis en oeuvre. Ils doivent être adaptés aux conditions de travail.

Ceres sa

Avenue de Vilvorde 300 - 1130 Bruxelles

T. +32 2 240 06 00 - F. +32 2 242 43 90 - info@ceres.be - www.ceres.be

