

La Meule Essentielle

PRÉPARATION

	DIRECT	POINTAGE RETARDÉ
Farine	1000 g	
Eau	700 g	
Eau de bassinage	100 à 150 g	
Sel	22 g	
Levure	6 g	
Levain	200 à 300 g	

PÉTRISSAGE

	DIRECT	POINTAGE RETARDÉ
Pétrin spirale	5 min en 1 ^{ère} et 8 min en 2 ^{ème} vitesse Bassiner en 2 ^{ème} à partir de 3 min	
Pétrin oblique	5 min en 1 ^{ère} et 10 min en 2 ^{ème} vitesse Bassiner en 2 ^{ème} à partir de 5 min	

FERMENTATION

	DIRECT	POINTAGE RETARDÉ
Pointage	1 h + Rabat + 1 h	1 h + Rabat puis au froid à 4-6°C
Division	300 g	
Détente	15 min	45 min
Façonnage	Baguette – Tourne à gris sur couche farinée	
Apprêt	45 min à 20-22°C	

ENFOURNEMENT

Cuisson	Enfourner à 260°C pendant 5 min puis 15 à 18 min à 220°C
---------	--

L'ART DU GOÛT

Une mie brune et fondante

Une croûte épaisse et toastée

Arôme soutenu de blé par le levain

L'ART DU GESTE

Très forte hydratation avec bassinage

Un levain frais facile à mettre en œuvre

Trois coups de lame en signature

INGRÉDIENTS : Farine de blé, Gluten de blé, farine de blé malté, enzymes : alpha amylases

NOS RECOMMANDATIONS

Prix de revient matière 0,22€ - Prix de vente conseillé 1,10€ à 1,30€
Marge brute 82 %

