



Bio Baguépi (Pain au levain)





Bio Baguépi (Pain au levain)

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

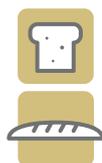
Mie : Mie bise
Couleur : Crème
Caractéristiques : Un pain savoureux au bon goût de levain
Conseils : Idéal pour les amateurs de mets traditionnels

Emballage

Sac de 25 kg

Certification

- Farine de blés sélectionnés
- Certifiée « agriculture biologique »



Recette

Pain au levain

Remise en oeuvre levain chef

Bio Baguépi	100 %	1 kg
Eau	60 %	600 g
Levain chef rafraîchi	100 %	1 kg
Sel	1,7 %	17 g

Diagramme levain chef

Pétrissage*	Oblique	Spirale
1° vitesse	3'	3'
2° vitesse	5' - 8'	3'

Température de pâte : 20 °C - 23 °C
Mise en bac et stockage en froid positif (4 °C - 6 °C)
Rafraîchissement : 3 à 7 fois par semaine

Remise en oeuvre pâte finale

	Direct		Pousse contrôlée	
Bio Baguépi	1 kg	100 %	1 kg	100 %
Levain chef (de la veille)	500 g	50 %	500 g	50 %
Eau	680 g - 700 g	68 % - 70 %	660 g - 680 g	66 % - 68 %
Levure	4 g	0,4 %	2 g - 4 g	0,2 % - 0,4 %
Sel	17 g	1,7 %	17 g	1,7 %

Diagramme pâte finale

Pétrissage*	Oblique	Spirale	Oblique	Spirale
1° vitesse	10'	10'	10'	10'
2° vitesse	5'	2'	5'	2'

Température de pâte : 24 °C - 25 °C
Pointage en bac : 2 h
Détente après division : 10'

Façonnage : À la main - boule de ø 15 cm
Apprêt : 2 h - 3 h
Cuisson : 40' à 250 °C

Poussée lente : 18 h à 8 °C - 10 °C ou 22 h à 5 °C

*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

