

specials

Tradition Française





Description

Farine

Ingrédients : Farine de blé, Gluten de blé,
Farine de blé malté

Structure : Poudre fin

Pain

Mie : Alvéolé

Couleur : Crème

Valeur nutritive de la farine (par 100 g) : *

Energie	339 kcal/1439 kJ
Hydrates de carbone	70,5 g
Matières grasses	1,1 g
Protéines (Nx6,25)	11,7 g
Fibres alimentaires	2,5 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.



Emballage

25 kg ou vrac

Remarques

Une baguette française savoureuse et authentique, à très longue durée de conservation. Qui n'a jamais rêvé de faire de véritables et authentiques baguettes françaises ? Grâce à la Tradition Française, vous pouvez concrétiser ce rêve. Il s'agit d'une sorte de farine prête à l'emploi vous permettant d'obtenir de splendides pains cuits sur sole, pistolets, ciabattas ou baguettes à la mie couleur crème, au goût agréable et à la croûte hyper-croquante.

Attention ! Vous atteindrez le meilleur résultat en préparant ces baguettes à la main.



Recette

Ingrédients principaux

TRADITION FRANÇAISE	10 kg
Eau *	7 l
Levure	180 - 200 g
Sel	170 g

Pétrissage

Spirale	1° vitesse	8'
	2° vitesse	4'
Pétrin normale		25' - 30'
Batteur - Mélangeur		
	1° vitesse	10'
	2° vitesse	10'
Température du pâte après pétrissage		23 °C - 26 °C

Temps de levage

1° repos	45'
Rabbât	
2° repos	45'
Peser	350 g
Repos	15'
Façonnez à la main	
Apprêt	50'

Cuisson

Température four plus chaude que normale	10 °C - 20 °C
Temps de cuisson	20' - 23'

* L'addition d'eau dépend de la nouvelle récolte.