



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

	Direct		Levage différé	
Mise en oeuvre				
Bio Baguépi	1 kg	100 %	1 kg	100 %
Eau	700 g - 720 g	70 % - 72 %	700 g - 720 g	70 % - 72 %
Levure	15 g	1,5 %	8 g	0,8 %
Sel	17 g	1,7 %	17 g	1,7 %
Autolyse (facultatif)	30'	30'	30'	30'
Diagramme				
Pétrissage*	Oblique	Spirale	Oblique	Spirale
1° vitesse	4'	4'	4'	4'
2° vitesse	14' - 16'	7' - 8'	14' - 16'	7' - 8'
Température de pâte	24 °C - 25 °C		24 °C - 25 °C	
Pointage en bac	90' avec un rabat au bout de 45'		20' - 30'	
Mise en bac et stockage en froid positif (4 °C - 6 °C)			min. 6 h / max. 24 h	
Pesage	Pièce de 350 g			
Détente après division	20'		45'	
Façonnage	Façonner en baguette			
Apprêt	45'			
Cuisson	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

