



Des farines d'exception,
naturelles et authentiques.

La Tradi d'Antoine avec Empois d'Amidon

Autolyse 45' à 1 heure

Label Rouge	950g	
Eau (TB 64)	710g	

Empois d'amidon

Label rouge	50g	
Eau 100°C	50g	

Pétrissage

Hydratation 86%

Autolyse et Empois	1760g	
Levure	5g	
Sel	18g	
Pâte fermentée	100g	
Bassinage	100g	

Pour faire l'empois d'amidon verser l'eau bouillante sur la farine et remuer avec une spatule.

Pétrissage :

- Spiral : 13' en 1^{ère}
- Bassinage : après 7 minutes de pétrissage, verser les 100 g d'eau

Pointage :

- 1h30 en bac ou dans le pétrin avec 4 rabats toutes les 20 minutes
- Faire des bacs de 7 kg. Pointage 15 à 20 heures à 5°C

Détente :

- 5 Minutes

Tourne :

- Façonner en baguettes manuellement sans faire de plis
- Placer sur toile légèrement farinée à clair.

Apprêt :

- 5 minutes

Cuisson :

- Four vif (20° de plus que le pain). Fariner légèrement et mettre un coup de lame. Après 15 minutes de cuisson diminuer la température de 20°.

Avantages :

- **De la sortie du bac à la sortie du pain du four il faut 45 minutes.**