



**Pétrin à spirale
+ pivot rond**

Baguette au levain



Ingrédients

	Kg	%
farine T55	100,0	51,8
eau	60,0	31,1
levain liquide	30,0	15,5
sel	1,7	0,9
levure fraîche	1,5	0,8
Total	193,2	100,0



Température de pâte
en fin de pétrissage* : 24

*Information indicative

Process recette

	Pétrin	Pétrin (avec variation)
Frasage		
vitesse cuve - outil (programmée ou tr/min)	1	105 puis 120
Temps (min)	4'	3' puis 1'
Pétrissage		
vitesse cuve - outil (programmée ou tr/min)	2	230
Temps (min)	6'	5'
Pointage	1h30	1h30
Division	350g	350g
Façonnage	Baguette au levain	Baguette au levain
Étuve (26 °C - hygrométrie 75%)	1h10	1h10
Grigne	1 sur la longueur	1 sur la longueur
Température de cuisson	220/230°C	220/230°C
Temps de cuisson (min)	22'	22'

VMI

70 rue Anne de Bretagne
Saint-Hilaire-de-Loulay
85600 Montaigu-Vendée - FRANCE
+33 (0)2 51 45 35 35 • contact@vmi.fr

vmimixing.com

