

Baguettes type méditerranéen

avec IREKS MEDITERRANEAN et EXCEL MN CONCENTRATE

| | | | | |
|-------------------------|-----------|-------|-------|--------|
| Farine forte panifiable | 10.000 kg | 100 % | 22 lb | 0 oz |
| IREKS MEDITERRANEAN | 1.000 kg | 10 % | 2 lb | 3.5 oz |
| EXCEL MN CONCENTRATE | 0.200 kg | 2 % | 0 lb | 7 oz |
| Huile d'olive | 0.600 kg | 6 % | 1 lb | 5 oz |
| Sel | 0.220 kg | 2.2 % | 0 lb | 8 oz |
| Levure fraîche | 0.400 kg | 4 % | 0 lb | 14 oz |
| Eau, approx. | 7.500 kg | 75 % | 16 lb | 8.5 oz |
| Poids total | 19.920 kg | | 43 lb | 14 oz |

Temps de pétrissage: 4 minutes lentement + 5 minutes rapidement (pétrin à spiral)

Température de la pâte: 26° C – 27° C (79° F – 81° F)

Fermentation en masse: 15 minutes

Poids: 0.320 kg (11 oz)

Fermentation intermédiaire: 10 minutes

Façonnage: baguettes

Fermentation finale: 30 – 40 minutes

Température de cuisson: 230° C (445° F), chaleur tombante à 200° C (390° F), avec vapeur

Temps de cuisson: approx. 25 minutes

Préparation: Après la fermentation en masse, peser des pâtons au poids souhaité, allonger et laisser fermenter. Après une brève fermentation intermédiaire, allonger les pâtons avec des bouts pointus, rouler dans la garniture et déposer sur des plaques d'enfournement. À $\frac{3}{4}$ de fermentation, cuire avec vapeur.

Garniture: sésame ou farine

