



Ingrédients	gr.
Fleurysette	1000
Eau	680/700
Sel	22
Levure	12

Pétrissage		
<u>Pétrin (2bras)</u>	<u>Spiral</u>	<u>Batteur</u>
5 mn + 10 mn	4 mn + 5 mn	4 mn + 5 mn
Température de la pâte en fin de pétrissage : 23°C		
Pointage		
<u>Direct</u>	<u>Pousse Contrôlée</u>	<u>Fermentation en bac</u>
	Pâte plus ferme avec 7g/Kg d'améliorant	Même pétrissage que le direct, mais moins de levure (8g/Kg).
1h45. diviser en pâton de 300 à 350 gr. et faites une légère mise en forme. Mettre en détente pendant 30 mn. Façonnage manuel ou machine avec les rouleaux desserrés longueur 55 cm et avec bouts pointus.	1h. diviser en pâton de 300 à 350 g et faites une légère mise en forme. Mettre en détente pendant 30 mn. Façonnage manuel ou machine avec les rouleaux desserrés longueur 55 cm et avec bouts pointus.	1h. mettre les bacs au froid. Diviser à la demande, détente pendant 45 mn. Façonnage manuel ou machine avec les rouleaux desserrés longueur 55 cm, avec bouts pointus.
Apprêt		
<u>Direct</u>	<u>Pousse Contrôlée</u>	<u>Fermentation en bac</u>
1h. à T° ambiante ou mettre à 8-10°C (minimum 2h.) et enfourner à la demande	Bloquer à 5°C et faire une légère réchauffe (2h. à 16°C).	1h. à T° ambiante
Cuisson		
<u>Direct</u>	<u>Pousse Contrôlée</u>	<u>Fermentation en bac</u>
25 mn à 245° C	25 mn à 245° C	25 mn à 245° C