



Waldkorn® 4 Graines Germées

Méthode

Mise en oeuvre en fermentation directe

Ingrédients

- 1000 g **Waldkorn® 4 Graines Germées**
- 20 g Levure
- 680 g Eau
- 1 700 g Poids total

Mis en oeuvre

Taux d'hydratation : 68 %

Température de base batteur/pétrin à spiral : 58 °C

Type de pâte : bâtarde

Pétrissage : 4 min en 1re vitesse, puis 5 min en 2e

Température de la pâte : 24 à 25 °C

Pointage en bac : 30 min

Pesée des pâtons : baguette 320 g | bâtard ou boule 400 g

Détente : 15 min

Façonnage : baguette, bâtard ou boule

Apprêt : ± 60 min

Température de pousse : 24 à 25 °C

Hygrométrie : 70 %

Scarification : selon forme

Cuisson : 230 °C, four tombant à 200 °C pendant ± 22 min pour baguettes et ± 35 min pour grosses pièces.

Conseil

Les temps et températures sont donnés à titre indicatif et sont à adapter en fonction des conditions et du matériel utilisé.

Pour un goût plus prononcé, privilégier le froid masse (en bac) ou la pousse lente.

Pour une fermentation lente, ajuster le taux d'hydratation à 66 %, la levure à 1 % du poids de la farine et faire pousser 10 h à 10 °C.

Le taux d'hydratation recommandé est de 68 % mais il est possible d'hydrater jusqu'à 70 % en fabrication directe.

Fariner légèrement à la farine de seigle.

Privilégier la tourne à gris pour une grigne bien marquée.

Scarifier selon vos envie et le type de forme.