



Waldkorn® Classic

Dosage : 50 %

Méthode

Mise en oeuvre en fermentation directe

Ingrédients

- 500 g **Waldkorn® Classic**
- 500 g farine T55 ou 65
- 25 g levure
- 600 g eau

Mis en oeuvre

Taux d'hydratation : 60%

Température de base batteur/pétrin à spiral 54°C

Type de pâte : bâtarde

Pétrissage : 5 min en 1re vitesse, puis 7 min en 2e

Température de la pâte : 24 à 25°C

Pointage en bac : 45 min

Pesée des pâtons : 350 g

Détente : 10 min

Façonnage bâtard en moule

Apprêt : 1h à 1h15

Température de pousse : 23 à 25°C

Hygrométrie : 60 à 70%

Scarification : non

Cuisson : 240°C four tombant 210°C pendant 35 à 40 min, temps de buée long

Conseil

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