



Waldkorn® Trispelti - Boule aux 3 épis

Dosage : 100 %

Méthode

Mise en oeuvre en fermentation directe

Ingrédients

- 1000 g **Waldkorn® Trispelti**
- 25 g Levure
- 500 g Eau

Mis en oeuvre

Taux d'hydratation : 50 %

Température de base batteur/pétrin à spiral 56°C

Type de pâte : bâtarde

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

Température de la pâte : 24 à 25°C

Pointage en bac : 45 min

Pesée des pâtons : au choix

Détente : 15 min

Façonnage au choix

Apprêt : ± 60 min

Température de pousse : 24 à 25°C

Hygrométrie : 70 %

Scarification : non

Cuisson : 240°C four tombant 220°C pendant +/- 35 min, temps de
buée moyen

Cuisson des baguettes : 240°C +/- 22 min

Conseil

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