

Waldkorn® Trispelti - Boule aux 3 épeautres

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.