

VOS RECETTES

BAGUETTE ÉPEAUTRE-SARRASIN



VOS RECETTES

BAGUETTE ÉPEAUTRE-SARRASIN

Réf. 11741

POUSSE CONTROLÉE

Ingrédients	Épeautre-Sarrasin	1000 g
	Eau	620 g
	Améliorant Sécur'Tolérance	10 g
	Sel	18 g
	Levure	8 g

Pétrissage		Batteur/Spirale
	Température de base	52 °C
	1ère vitesse	5 min
	2ème vitesse	7 min
	Température de pâte	23 °C

Fermentation et façonnage	Pointage	30 min
	Division/Détente	15 min
	Blocage	En baguette pointue de 350 g
	Apprêt	À 7 °C 10 à 12h

Mise au four	Température de cuisson	240 °C
	Durée de cuisson	20 min
	Buée	Normale

Les temps indiqués doivent être adaptés en fonction du matériel utilisé.



entreprise.grandsmoulinsdeparis.com

Grands Moulins de Paris SA au capital de 37 232 832 € - Siège social : 99 rue Mirabeau 9400 Ivry-sur-Seine - 351 466 495 RCS Créteil