

Recommandation pour le travail de la Tradition Française

Autolyse 30 à 90mn : Améliore la machinabilité.
Améliore l'alvéolage de la mie et le volume du pain.

Hydratation 70% : Au delà de 74% la pâte est collante et relâchante.
Trop d'hydratation entraîne un ramollissement de la croûte.

Pétrissage en première vitesse : Mie plus jaune et plus alvéolée.
Goût de froment plus prononcé.
Améliore la conservation du produit.

Pointage en bac 2h minimum avec 1 ou 2 tours : Favorise la prise de force.
Développement des arômes.

Pointage au froid (4 C) : Apporte flexibilité et régularité dans le travail et améliore la qualité du produit (goût et conservation).
Diminue le travail de nuit.

Division mécanique : Laisser la pâte revenir à température ambiante soit dans le bac soit après division.
Façonner les baguettes à partir du moment où la pâte est à 15 C.

Façonnage : Ne pas trop dégazer mais il faut serrer la baguette pour améliorer l'aspect du coup de lame et l'alvéolage de la mie.

Apprêt : En froid à 8 C pendant 1h à 3h pour améliorer l'aspect de la croûte.
En direct, ne pas dépasser 1h pour ne pas pénaliser l'alvéolage.

Cuisson : 10 C plus chaud que les baguettes pour favoriser le développement des traditions quand les pâtes sont fortement hydratées.
Bien cuire les baguettes pour que la croûte soit croustillante (pas assez cuite, la mâche des baguettes sera caoutchouteuse).

Le bassinage : action de rajouter de l'eau à une pâte pendant le pétrissage.

