

# Tradition en Vitesse Lente

Farine de tradition française	10kg
Levure	100g
Eau	7 à 7,4kg (70 à 74%) (dont 0,2 à 0,4kg en bassinage)
Sel	180g (dès le début du pétrissage)

Température de base : 60 C, pour obtenir une pâte à 21-23 C

## Autolyse

30mn à 1h.

## Pétrissage

	Batteur	Spiral	Axe oblique
Première Vitesse	6mn	8mn	12mn

## Pointage

Direct  
2h30 avec 2 rabats dans la première  
heure (à 30 et 60 minutes)

Froid en masse  
1h avec 2 rabats dans la première  
heure (à 30 et 60 minutes)  
puis 5 à 40h au froid en masse (4-6 C)

## Division

Direct  
350g en pâte  
Détente de 15mn

Froid en masse  
Sortir les bacs 1h30 à 2h30  
avant de diviser à 350g.  
Détente de 30mn

## Apprêt

30 à 45mn selon la température ambiante.  
En froid à 10-12 C pendant un maximum de 4h.

## Cuisson

25mn dans un four à 260 C avec buée

