

Pain et baguette Breizh

Ingrédients Poolish :
Farine de seigle T130 500 grs
Farine de sarrazin 500 grs
Cidre (non pasteurisé) 750 grs
Eau (T° 25°C) 0,75 l
Levure 2 grs
Poolish : fermenter pendant
12h à température ambiante.

Pâte finale :
Farine T65 5 kg
Eau 2,6 l
Sel 140 grs
Levure 50 grs
Poolish 2,5 kg

Pétrissage

AXE OBLIQUE OU SPIRAL
- **Axe oblique** : 5 mn
en 1^{ère} vitesse, 12 mn en 2^{ème} vitesse.
- **Spiral** : 5 mn en 1^{ère} vitesse,
6 mn en 2^{ème} vitesse.

- T° de pâte en fin de pétrissage :
23 - 24°C.

Pointage

1h à 1h30 à température ambiante.

Pesage

En baguette de 300 grs en pâte
ou en gros pain de 800 grs.

Détente

15 à 30 mn à température ambiante.

Apprêt

Sur couche farinée, tourner à gris
1h à température ambiante.

Cuisson

Entre 18 et 22 mn à 250°C.

Suggestion d'accompagnement :
Avec du gibier, ou des terrines.

**Prix de vente
conseillé**
4,80e le kg, soit
1,10e la baguette
de 225 grs environ
(Cceff 7)