

CONSEILS EN PANIFICATION

NOUVELLE RÉCOLTE
2020 / 2021

CES CONSEILS SONT LE RÉSULTAT DE NOS ESSAIS DE PANIFICATION
RÉALISÉS AU FOURNIL DU MOULIN DEPUIS DÉBUT AOÛT

Pétrissage

■ Température de l'eau de coulage un peu plus chaude

En froid : 22 - 23°C / En direct : 23 - 24°C

■ Température de base :

Spiral : Pain courant français : 50 - 53°C

Tradition française : 57 - 62°C

Axe oblique : Pain courant français : 52 - 55°C

Tradition française : 60 - 65°C

RAPPEL : Température de base = T° de l'eau + T° du fournil + T° de la farine

ou Température de l'eau = T° de base - (T° du fournil + T° de la farine).

■ Hydratation équivalente par rapport à l'année dernière :

- Pain courant : 62 - 64% en froid / 65 - 67% en direct

- Tradition française : entre 70 et 74%

- Levure : en légère baisse : 10 à 12 g au kilo en direct /
7 à 10 g au kilo en froid (pousse lente) / 10 à 12 g au kilo en
froid (pousse contrôlée)

- Sel : dosage préconisé 18 g au kilo de farine.

■ Bon lissage. Lissage plus rapide que l'année dernière.

Pointage

Fermentation plus active.

Division - Détente

Pas de relâchement, bonne prise de force.

Façonnage

Pâte plutôt extensible avec une légère tendance au collant.

Apprêt

Bonne rétention gazeuse.

Cuisson

Tenue correcte à la mise au four. Section des pains assez ronde.
Volume un peu moins important avec des coups de lame moins
ouverts. Croûte fine, tendance à rougir davantage. Attention
au ramollissement.

Nos conseils :

Diminution du temps de pétrissage de
1 à 2 min. (pétrir jusqu'à l'obtention du
réseau « pâte lisse »).

Diminution voir suppression du temps
d'autolyse dans certains cas.

Dans le cas d'un levain dur ou liquide,
nous préconisons de les utiliser avec
une maturation de 3h au minimum, le
dosage ne doit pas excéder les 40% du
poids de farine (entre 5 et 15% pour la
baguette).

Une mise en forme des pâtons est
conseillée, diminuer le temps de détente.

Fleurer légèrement le dessus des pâtons si besoin.

Diminuer la température de cuisson de 5 à 10°C.