

CONSEILS EN PANIFICATION

NOUVELLE RÉCOLTE
2021 / 2022

CES CONSEILS SONT LE RÉSULTAT DE NOS ESSAIS DE PANIFICATION RÉALISÉS AU FOURNIL DU MOULIN DEPUIS DÉBUT AOÛT 2021.

Malgré les conditions météo et un retard dans la moisson, nous observons une qualité satisfaisante.

Pétrissage

■ Température de l'eau de coulage identique à l'année dernière :

En froid : 22 - 23°C / En direct : 23 - 24°C
(à adapter selon la quantité de pâte)

■ 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 en baisse de 1 à 2% par rapport à l'année dernière :

- Pain courant : 61 - 63% en froid / 64 - 66% en direct
- Tradition française : entre 70 et 72%
- Sel : dosage préconisé 18 g au kilo de farine (à incorporer en début de pétrissage pour conserver la couleur jaune de la mie).

■ Bon lissage, légèrement plus lent que l'année dernière.

Pour les farines bio : lissage légèrement plus rapide que l'année dernière.

Nos conseils :

Farines bio

Augmenter légèrement le temps de pétrissage (pétrir jusqu'à l'obtention du réseau « pâte lisse »).

Attention à ne pas surpétrir, cela accentue le collant et le relâchement de la pâte (en plus du blanchiment de celle-ci).

Diminuer le temps de pétrissage de 1 à 2 min.

Possibilité de diminuer le 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).

Pointage

Fermentation plus active.

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)

Division - Détente

Léger relâchement.

Préconiser un pointage léger en cuve. Pour la tradition, possibilité de donner un rabat supplémentaire. Réaliser une mise en forme et raccourcir le temps de détente.

Façonnage

Excès d'extensibilité, légère tendance au collant.

Pour les farines bio : pâte équilibrée, sans défaut majeur.

Fleurer légèrement le dessus des pâtons si besoin.

Apprêt

Bonne rétention gazeuse, malgré un léger manque de tolérance.

Diminuer de 1 à 2°C les chambres de fermentation.

Éviter de mettre au four trop poussé.

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.

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

Pas de rougissement excessif

Farines bio