



RECETTE



GARRIMANDE® EN BAGUETTES

Préparation prête à l'emploi destinée à l'élaboration de la Baguette Garrimande®

INGRÉDIENTS

	<i>Direct</i>	<i>Pousse Contrôlée</i>
Farine	1 kg	1 kg
Eau	620 + bassinage* 50 g	600 à 640 g
Sel	22 g	22 g
Levure	8 à 12 g	10 g
Huile d'olive (<i>facultatif</i>)	30 g	30 g
Rhéol'Pôle	/	5 g

* Pour le travail direct, eau de bassinage en 2^{ème} vitesse - Incorporer en 2 fois 50 g d'eau tiède

PROCÉDÉ

<u>T° de base :</u>	57°C	54°C
<u>Pétrissage</u>	<u>Axe oblique</u>	<u>Spiral/Batteur</u>
1 ^{ère} vitesse	5 mn	7 mn
2 ^{ème} vitesse	12 mn	5 mn
T° de pâte	24-25°C	24-25°C
<u>Pointage</u>	1 h 30 avec un rabat au bout de 45 mn	20 mn
<u>Division</u>	Manuelle ou mécanique - mise en forme allongée Pâtons de 300 g pour les baguettes Pâtons de 120 à 150 g pour les demi-baguettes	
<u>Détente</u>	20 mn	15 mn
<u>Façonnage</u>	Manuel de préférence ou machine les rouleaux desserrés en baguettes courtes à bouts pointus Rouler les pâtons dans la semoule de blé dur et déposer sur couche	
<u>Apprêt</u>	45 mn à 1 h 00 à 25°C	Blocage à 3°C pendant 10 à 15 h Réchauffe à 16-18°C pendant 4 h
	Mettre jeune au four pour assurer un meilleur développement à la cuisson	
<u>Cuisson</u>	Four à sole 20 à 23 min à 250°C avec buée Scarifier de 3 coups de lame	
<u>Ingrédients</u>	Farine de blé - Farine de blé dur - Tomate - Gluten de blé - Poivron - Herbes de Provence (romarin, sarriette, thym, basilic, marjolaine) - Origan - Ail - Agent de traitement de la farine : E 300 - Alpha amylase, hémicellulase.	