

Pâte fermentée

Ingrédients	quantité	%
Farine	1,000 kg	100 %
Eau	0,680 kg	68 %
Sel	0,020 kg	2 %
Levure boulangère	0,020 gr	2 %
Rendement	1,700 kg	170 %

Méthode

Pétrissage: Frasage 4 min. à vitesse #1. Temp. de la pâte: 24 C

Température de base	taux d'hydratation	Consistance
72 C	68%	

Pâte fermentée (300 gr)

Ingrédients	quantité	%
Farine	0,300 kg	100 %
Eau	0,195 kg	65 %
Sel	0,006 kg	2 %
Levure boulangère	0,004 gr	1,5 %
Rendement	0,495 kg	170 %

Pétrissage: Frasage 4 min. à vitesse #1. Temp. de la pâte: 24 C

Température de base	taux d'hydratation	Consistance
72 C	65%	