

Grainetier

Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Grainetier</i>	1 000	
<i>Eau</i>	600	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	30	

<u>Poids total</u>	1 645	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
<i>Température de base</i>	52°C	56°C
<i>Température de la pâte</i>	24 - 25°C	24 - 25°C
<i>Température eau de coulage</i>		
<i>Température farine</i>		
<i>Température fournil</i>		

<u>Poids total de commande</u>	
<u>Coefficient</u>	

	Spirale (min)	Oblique (min)
<i>Pétrissage 1^{ère} Vitesse</i>	3	3
<i>Pétrissage 2^{ème} Vitesse</i>	7	15

<i>Pointage</i>	30 min	
<i>Division</i>	400 gr	
<i>Détente</i>	15 min	
<i>Façonnage</i>	Moule, bâtard ou baguette	
<i>Apprêt</i>	60 à 75 min à 25°C	
<i>Cuisson</i>	240 à 250°C	
<i>Temps de cuisson</i>	35 à 40 min	

Grainetier

Méthode en pousse lente Méthode en pousse contrôlée

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Grainetier	1 000	
Eau	600	
Sel	15	
Levure	8	

<u>Poids total</u>	1 623	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
Température de base	52°C	56°C
Température de la pâte	24 - 25°C	24 - 25°C
Température eau de coulage		
Température farine		
Température fournil		

<u>Poids total de commande</u>	
<u>Coefficient</u>	

	Spirale (min)	Oblique (min)
Pétrissage 1 ^{ère} Vitesse	3	3
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	7	15

Pointage	30 min	
Division	400 gr	
Détente	15 min	
Façonnage	Moule, bâtard ou baguette	
Apprêt pousse lente	12 à 24 h à 8 – 12°C	
Apprêt pousse contrôlée	Blocage à 4°C puis 3 h à 18°C	
Cuisson	240 à 250°C	
Temps de cuisson	35 à 40 min	



Moulin des Joncs - 03240 Treban

Tél: 04.70.42.36.91 - Fax: 04.70.42.34.39
 secretariat@minoterieroche.com
 www.minoterieroche.com

Grainetier

Méthode en froid Fiche de fabrication pour "Panéotrad"

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Grainetier</i>	1 000	
<i>Eau</i>	600 (+/- 20)	
<i>Eau de Bassinage</i>	20	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	7	
<u>Poids total</u>	1 642	

	Spirale	Oblique
<i>Température de base</i>	52°C	56°C
<i>Température de la pâte</i>	24 - 25°C	24 - 25°C
<i>Température eau de coulage</i>		
<i>Température farine</i>		
<i>Température fournil</i>		

<u>Poids total de commande</u>	
<u>Coefficient</u>	

	Spirale (min)	Oblique (min)
<i>Pétrissage 1^{ère} Vitesse</i>	3	3
<i>Pétrissage 2^{ème} Vitesse</i>	7	15

<i>Pointage</i>	60 min avec rabat à 20 min et 40 min	
<i>Passage en froid</i>	18 à 24 h à 2 - 3°C	
<i>Détente</i>	5 à 20 min	
<i>Division au Panéotrad</i>	En pavés de 400 gr	
<i>Cuisson</i>	240 à 250°C	
<i>Temps de cuisson</i>	35 à 40 min	