Baguette avec PAN DORO

PAN DORO PAIN DE MARQUE	5.000 g
levure	100 g
eau, froide	3.250 g
PLUSPAN AROMACROC 2	100 g
Total	8.450 g

Mise en œuvre

Pétrissage : 4 min. en 1ère vitesse - 6 min. en 2ème vitesse.

Repos en masse : 15 min.

Poids des pâtons : 350 g bouler et pré -allonger.

Repos en boule : 20 min.

Fabrication : Allonger en forme de baguette avec des pointes.

Fermentation finale : 60 min. garnir de sésame et couper directement avant d'enfourner.

Cuisson : 230°C avec un peu de vapeur tombant à 210°C.

Temps de cuisson : 25 min., tirer la clé 10 min. avant la fin de cuisson.

*Variante : pour l'été ajouter 100 g de KOMPLET Pesto Snack ou KOMPLET Tomato Snack

Notre passion, le savoir-faire !

info@komplet.com
www.komplet.com