



**QUADRILLE**

Pour pain  
de Tradition Française



## MODE D'EMPLOI

*Une farine authentique pour la production des pains et baguette "de tradition française".  
Farine garantie sans additif conformément au décret du 13 septembre 1993.*

EN DIRECT	PREPARATION	Pointage Bac
1000	Farine "Quadrille" (g)	1000
650	Eau (g)	650
<b>Autolyse 30-45 min (mélange 5min en 1ère vit)</b>		
3	Levure (g)	2
18	Sel (g)	18
50-70	Eau de bassinage (g)	50-100
56	Température de base (°C)	56

PETRISSAGE		
Batteur ou Spirale		
1ère vitesse : 8mn		
2è vitesse : 3 mn		
Température Pate : 22-24°C		

30-45min	POINTAGE Temp ambiante (mn)	45min
	Pointage en froid à 2-3°C	j+1
350	DIVISION (g)	350
10	DETENTE (mn)	10

FACONNAGE		
<i>Formes : baguettes, boules, pavés, batards</i>		

30-45 min	APPRET	45min-1h
	BLOCAGE	
	RECHAUFFE	temperature ambiante

CUISSON		
20 à 24 min à 240°C		

