

Pain de tradition française sur polish française longue durée



La farine de tradition française est une farine panifiable qui ne contient aucun additif. Elle peut éventuellement contenir, par rapport au poids de farine mise en œuvre, une proportion maximale de 2% de farine de fèves ou 0,5% de farine de soja et/ou 0,3% de malt de blé.

L'addition de gluten de blé ainsi que l'adjonction d'amylases fongiques, sont autorisées si nécessaire. La polish lente contient une faible quantité de levure pour pouvoir fermenter lentement et produire plus d'acidité ce qui améliore le goût, la conservation et la texture.

La polish française est réalisée avec la moitié de l'eau de coulage.

La polish viennoise est réalisée avec les 4/5 de l'eau de coulage.

Recette

Base			Poolish 1/2	Pétrissée = (base - poolish)
Ingrédients	Quantité	%	Quantité	Quantité
Farine tradition	10,00 kg	100 %	3,200 kg	6,800 kg
Eau	6,400 kg	64 %	3,200kg	3,200 kg
Sel	0,180 kg	1,8%		0,180 kg
Levure	0,100 kg	1%	0,003 kg	0,097 kg
Poolish			6,403 kg	6,403 kg
Total	16,680 kg			16,680 kg

Méthode

Poolish		Pétrissée		
T° de Base	70	Température de base	60	54
T° Farine		Pétrissage 1 ^{ère} (frassage)	5 min	5 min
T° Fournil		Pétrissage 2 ^{ème} (amélioré)	12 min	5 min
Température de l'eau		Température finale	24 °C	
Pétrissage	Soufflage	Pointage en masse (piquage)	1h00	
T° de la Poolish	24°C	Détente	0h15	
Fermentation à température ambiante	12 à 18 h	Durée totale du Pointage	1 h 30	
		Apprêt	1 h 00	
		Température de cuisson	240 °c	
		Durée de cuisson	Baguette 25 min - Pain 35 min	

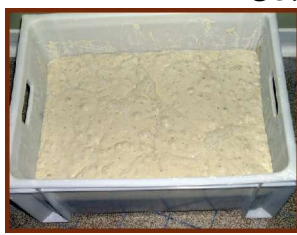
Les durées de pétrissage doivent être adaptées au matériel



Détails :



Poolish en fin de pétrissage



La polish est prête



Le pain cuit



Alvéolage