



## Waldkorn® Classic Croquant

**Dosage : 50%**

### Méthode

Mise en oeuvre en fermentation directe

### Ingrédients

- 500 g **Waldkorn® Classic Croquant**
- 500 g Farine T55 ou 65
- 25 g Levure
- 560 g Eau

### Mis en oeuvre

Taux d'hydratation : 56%

Température de base batteur/pétrin à spiral 54°C

Type de pâte : bâtarde

Pétrissage : 5 min en 1re vitesse, puis 7 min en 2e

Température de la pâte : 24 à 25°C

Pointage en bac : 45 min

Pesée des pâtons : 350 g

Détente : 10 min

Façonnage : bâtard

Apprêt : 1h à 1h15

Température de pousse : 23 à 25°C

Hygrométrie : 60 à 70%

Scarification : au choix

Cuisson : 240°C four tombant 210°C pendant 35 à 40 min. temps de buée moyen

### Conseil

Les temps et températures sont donnés à titre indicatif et sont à adapter en fonction des conditions et du matériel utilisé.