

Flûte d'Orge

Préparation pour baguette spéciale



> Baguette aux 3 céréales, à la saveur douce réhaussée par des graines de sésame.

- Contient des graines de sésame, de la farine d'orge, d'avoine et de blé* malté.
- Mie couleur caramel, onctueuse et parsemée de graines de sésame.
- Croûte dorée recouverte de graines de sésame torréfiées lors de la cuisson (d'après la recette préconisée au dos).

> Coups de lame en chevron.

> Pour un topping plus léger, pensez à remplacer les graines de sésame par un fleurage.

> Source de protéines et de fibres.

* levain désactivé ne permettant pas l'appellation « Pain au levain »

*Se déguste
avec :*

- Des fromages à pâte molle (camembert, brie, coulommiers...) pour un instant ultra-gourmand.



Complice de la nature

Flûte d'Orge

MÉTHODE	DIRECT	POUSSE CONTRÔLÉE ET POUSSE LENTE	POINTAGE EN FROID
INGRÉDIENTS			
Copaline Flûte d'Orge	1 000 g		
Eau	640 g (+/- 20 g)	620 g (+/- 20 g)	640 g (+/- 20 g)
Moul-Bie Lissor Tempo ou Lissor Salto	-	10 g	-
Température de base	Batteur / Spirale : 50°C Axe oblique / Artofex : 52°C		
Sel	18 g		
Levure	15 g (+/- 2 g)	Pousse Contrôlée : 14 g (+/- 2 g) Pousse Lente : 7 g (+/- 1 g)	7 g (+/- 1 g)
PÉTRISSAGE			
BATTEUR / SPIRALE			
1 ^{ère} vitesse	5 min.		
2 ^{ème} vitesse	6 min.		
AXE OBLIQUE / ARTOFEX			
1 ^{ère} vitesse	5 min.		
2 ^{ème} vitesse	12 min.		
Température de pâte	24 à 25°C		
FERMENTATION ET FAÇONNAGE			
Pointage	20 min.		-
Blocage	-		12 à 14 h à 4°C
Division	300 g mise en forme allongée - 100 g pour la forme pavé - 80 g pour la forme mini baguette		
Détente	20 min.		60 min. Il faut que les pâtons atteignent au moins 13°C à cœur
Façonnage	Manuel de préférence ou machine les rouleaux desserrés Flûte de 40 cm avec bouts arrondis		
Topping	Possibilité de mettre des graines de sésame en topping ou fleurir à la mise au four		
Blocage	-		Pousse Contrôlée : 10 à 15 h à 4°C
Apprêt	1 h à 1 h 15 Mettre jeune au four pour un meilleur développement à la cuisson	Pousse Contrôlée : 3 h à 18°C Pousse Lente : à partir de 14 h à 8°C	1 h à 1 h 30 à 25°C

Quelle que soit la méthode de fabrication, les baguettes peuvent être cuites de manière classique ou précuites.

MISE AU FOUR		
CUISSON	CLASSIQUE	PRÉCUIT EN FRAIS
Fleurage	Possibilité de fleurir si les produits n'ont pas de topping graines de sésame	
Lamage	Scarifier en chevrons Pour des mini baguettes : donner 2 coups de lame	
Température de cuisson	240°C (+/- 20°C)	
Dose de buée	Quantité identique à une baguette blanche	
Durée de cuisson	18 à 20 min. environ	(Précuisson) 10 min. en four à sole. sur sole
Ressuage des produits précuits	-	Sur grille. 45 min. puis mise sous plastique pendant maximum 12 h sur une échelle à température ambiante (20 à 25°C)
Cuisson des produits précuits	-	10 min. en four à sole à 250°C sur plaque initialement à température ambiante pour éviter le cintrage ou 10 min. en four ventilé à 200°C. Buée facultative
Ressuage	Sur grille. 30 min.	

Les temps indiqués doivent être adaptés en fonction du matériel utilisé.

INGRÉDIENTS

Farine de **blé** - Farine **d'orge** - Farine d'**avoine** - Graines de **sésame** - **Gluten de blé** - Levain de **blé** déshydraté et désactivé - Malt d'**orge** - Dextrose - Farine de **blé** malté - Agent de traitement de la farine : E300 - Enzymes* (α-amylase - Xylanase).
Orge : 5%

*Les enzymes sont des auxiliaires technologiques qui ne figurent pas sur l'étiquetage du produit final.

Présence éventuelle d'œuf, de lait, de soja et de fruits à coque.

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100 G DE PRÉPARATION

Énergie (kJ)	1 470
Énergie (kcal)	347
Matières grasses (g)	3.1
dont acides gras saturés (g)	0.5
Glucides (g)	66.8
dont sucres (g)	1.1
dont amidon (g)	65.7
Fibres alimentaires (g)	4.7
Protéines (g)	10.7
Sel (g)	0.02



UNIS POUR LE
GOÛT