

Conduite indirecte (sur un levain ou levain-chef)

1^{ère} pâte (souvent sans sel)



Levain du soir

Contiennent de la levure de culture

Poolish (liquide)

Levain-chef

Que des levures sauvages

**Fermentation du levain en cuve
(entre 1h et 8h, selon le résultat désiré)**
Pour multiplier les cellules de levure
Pour dégrader l'amidon en malt (mie plus humide)
Pour créer des acides lactiques (arômes)
Pour créer des acides acétiques (lutte bactériologique)

2^{ème} pâte (en compensant l'absence de sel du levain)



**Pointage en cuve
(entre 0.5 h et 3 h, selon le résultat désiré)**
Pour multiplier les cellules de levure
Pour dégrader l'amidon en malt (mie plus humide)
Plus le pointage est long, moins on met de levure
Plus la température de la pâte est chaude, moins on met de levure

Conduite directe

(PAS de levain ou levain-chef)

X

Une seule pâte !!!



Pointage en cuve
(entre 0.5 h et 9 h, voire plus, ou jusqu'à 24 h au frigo
selon le résultat désiré)
Pour multiplier les cellules de levure
Pour dégrader l'amidon en malt (mie plus humide)
Plus le pointage est long, moins on met de levure
Plus la température de la pâte est chaude, moins on met de levure



Puis... pour la conduite indirecte ou directe :



Peser



Diviser



Préfaçonner



Façonner

Laisser la pâte se détendre

Apprêt (fermentation en pâtons)

(entre 0.5 h et 1 h, selon la température de la pâte, du local et de la quantité de cellules de levure)

Se fait directement, sans refroidir les pâtons

Les cellules de levure transforment le glucose (sucre simple dégradé de l'amidon et du malt)
en CO₂



Couper – Eventuellement dorer à l'œuf ou à la soude caustique – Vapeur – Enfourner – Cuire env. 20mn – Evacuer la vapeur – Finir de cuire

Eventuellement badigeonner à l'eau avec une brosse IMMEDIATEMENT à la sortie du four (aspect spécialement brillant)