

Conduite pour du précuit (avec ou sans levain ou levain-chef)

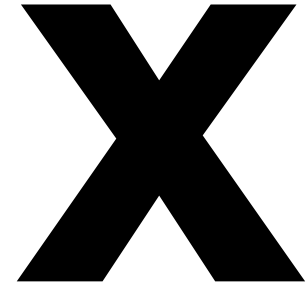
1^{ère} pâte (souvent sans sel)



Levain du soir Contient 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)

ou



PÂTE



**Pointage en cuve
(entre 0.5 h et 9 h, voire plus selon le résultat désiré)
(ou jusqu'à 24 h au frigo)**
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



Peser



Diviser



Préfaçonner



Façonner

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

1^{ère} cuisson (60% à 70% de la durée normale, four 20°C moins chaud que normalement, soupirail fermé)



Stockage au frigo ou au congélateur (emballé hermétiquement)
Finir de cuire dans un four très chaud, avec un peu de vapeur