



LA FARINE BIO T 65

MÉTHODE POINTAGE RETARDÉ

COMPOSITION DE LA FARINE

Farine de blé Biologique, Gluten de blé biologique, Enzymes, E300.

RECETTE

Farine	1000 gr
Eau	700/720 gr
Sel	18 gr
Levure	10 gr

PÉTRISSAGE

	Pétrin Oblique	Spirale batteur
1ère Vit	15 min	6 min
2ème Vit	8 min en bassinant	4-5 min

Jusqu'à décollement de la pâte

TEMPÉRATURE PÂTE

23-25°C

POINTAGE RETARDÉ

Pointage : 45 min
Faire un rabat
Blocage à 4 °C 12 à 18 h

FAÇONNAGE

Pavés, baguettes et formes variés

CUISSON

25-60 min selon poids
230-240°C (faire sécher à four tombant)



* Les recettes peuvent être modifiées selon les caractéristiques du blé