



## LA FARINE BIO T65

### MÉTHODE POUSSE LENTE

#### COMPOSITION DE LA FARINE

---

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

#### RECETTE

---

Farine	1000 gr
Eau	620/640 gr
Sel	18 gr
Levure	8/10 gr

#### PÉTRISSAGE

---

	Pétrin Oblique	Spirale batteur
1ère Vit	15 min	8 min
2ème Vit	10 min en bassinant	5-6 min en bassinant

#### TEMPÉRATURE PÂTE

---

23-25°C

#### POINTAGE DÉTENTE

---

Pointage : 15 min en cuve  
Détente : 20min

#### FAÇONNAGE POUSSE

---

Façonnage : Pavés, baguettes et formes variés.  
Pousse lente : 12-18h à 8-10°C

#### CUISSON

---

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



\* Les recettes peuvent être modifiées selon les caractéristiques du blé