



LA FARINE BIO T80

LA MÉTHODE DE POINTAGE RETARDÉ

COMPOSITION DE LA FARINE

Farine de blé T80 Biologique, Gluten de Blé Biologique, Acide Ascorbique (E300), Enzymes (Xylanase et Alpha-amylase).

Si Autolyse démarrer le pétrissage à 63% d'hydratation : 30 mn

RECETTE

Farine	1000 gr
Eau	680/700 gr
Sel	18 gr
Levure	10 gr

PÉTRISSAGE

	Pétrin Oblique	Spirale batteur
1ère Vit	6-7 min	3-5 min
2ème Vit	10 min	5-6 min

Jusqu'à décollement de la pâte

TEMPÉRATURE PÂTE

23-25°C

POINTAGE RETARDÉ

Pointage : 30 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