



LA FARINE BIO T80

MÉTHODE POUSSE LENTE

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% : 30 min.

RECETTE

Farine	1000 gr
Eau	660/680 gr
Sel	18 gr
Levure	7/10 gr

PÉTRISSAGE

	Pétrin Oblique	Spirale batteur
1ère Vit	10 min	5 min
2ème Vit	10 min	5 min

TEMPÉRATURE PÂTE

23-25°C

FAÇONNAGE

Pavés, baguettes et formes variés

POUSSE LENTE

12-18h à 4-8°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