



LA T 80

LA MÉTHODE EN POUSSE LENTE

COMPOSITION DE LA FARINE

Farine de blé, Farine de blé malté torréfié, Germe de blé, Farine de blé malté toasté, Farine de blé malté, Jus concentré d'Acérola déshydraté, Enzymes (Hémicellulases, Alpha-amylases), Gluten de blé, Levure désactivée, Remoulage de blé.

RECETTE

Farine	1000 gr
Eau	670/690 gr
Levure	8/10 gr
Sel	18 gr

PÉTRISSAGE

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

POINTAGE DÉTENTE

Pointage : 20 min en cuve.
Détente : 20 min avec légère mise en forme ovale

FAÇONNAGE

Pains, baguettes et formes variées.

APPRÊT

12-18h à 6-7°C

CUISSON

20 à 35 min selon poids
240-250°C (faire sécher)



* Les recettes peuvent être modifiées selon les caractéristiques du blé