



## MÉTHODE EN DIRECT ET EN POINTAGE RETARDÉ

### COMPOSITION DE LA FARINE

---

Farine de blé T65, farine de seigle, farine de germes de maïs, farine de blé malté torréfié, farine de maïs torréfié, germe de blé fermenté, gluten de blé, fibres de blé, acide ascorbique, épices, enzymes (alpha-amylases, hémicellulases, cellulases, transglutaminases).

### RECETTE

---

Farine Garonnais	1000 gr
Eau	780 à 820 gr
Levure	10 gr
Sel	18 gr

### PÉTRISSAGE

---

	Pétrin	Spirale batteur
1ère Vit	4 min	4 min
2ème Vit	18 min	12-14 min

### TEMPÉRATURE PÂTE

---

26-28 °C

### RECETTE

---

En Direct	En pointage Retardé
Pointage : 1h30	Pointage : 30-45 min
Faire un rabat	Faire un rabat
Pointage : 1h	Blocage : 8 - 12 h à 4°C

### DIVISION

---

Bien fariner, pâte très collante.  
Découper des pâtons de 350-550 gr si possible remise au froid 15/20 min.

### CUISSON

---

Enfourner avec beaucoup de buée.  
45-60 min suivant le poids  
220-240 °C (faire sécher, four tombant)



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