



## MÉTHODE POINTAGE RETARDÉ

### COMPOSITION DE LA FARINE

---

Farine de blé - Farine de blé malté - Alpha-amylases fongiques.

Autolyse de 30 min, démarrer à 65% d'hydratation.

### RECETTE

---

Farine la Tandem	1000 gr
Eau	680/700 gr
Levure	8/10 gr
Sel	18 gr

### PÉTRISSAGE

---

	Pétrin Oblique	Spirale batteur
1ère Vit	12-13 min	10 min bassiner fin de 1er
2ème Vit	2-3 min	2 min

Jusqu'à décollement de la pâte

### TEMPÉRATURE PÂTE

---

22-24 °C

### POINTAGE RETARDÉ

---

Pointage : 30 min en cuve puis donner un tour  
Faire un rabat 30 min  
Blocage à 4 °C 24-48 h

### FAÇONNAGE DÉTENTE

---

Détente : 45 min (T° pâte : 12-14°C°).  
Façonnage : rouleaux desserrés, bien fariner.

### CUISSON

---

22 min  
250/270°C selon four (faire sécher)



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