



LA PAYSE

LA MÉTHODE EN POUSSE LENTE

COMPOSITION DE LA FARINE

Farine (97%) (blé, seigle, orge maltée torréfiée, blé torréfié) – sel fin – Gluten de blé – Fibres de psyllium - Enzymes (Hémicellulases, Alpha-amylases) agent de traitement des farines : E300.

RECETTE

Farine 1000 gr
Eau 640/660 gr
Levure 8/10 gr

PÉTRISSAGE

	Pétrin Oblique	Spirale batteur
1ère Vit	5 min	4-6 min
2ème Vit	10-12 min	7-9 min

POINTAGE DÉTENTE

Pointage	Détente
20-25 min	15 min

FAÇONNAGE

Pains ,baguettes et formes variées de 300 à 900 gr

APPRÊT

12-18h à 6-8°C

CUISSON

25 à 1h selon poids
230-240°C (faire sécher)



*Les recettes peuvent être modifiées selon les caractéristiques du blé