



LE COMPLET

LA MÉTHODE EN DIRECT

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 (Alpha-amylases, Xylanase), Levure désactivée, Farine de Seigle Noir, Mouture de blé.

RECETTE

Farine	1000 gr
Eau	680/700 gr
Levure	20 gr
PF	300 gr

PÉTRISSAGE

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

DÉTENTE

Pointage	Détente
20 min	15 min

FAÇONNAGE

Bâtard et formes variées de 300gr, lamer avant l'apprêt.

APPRÊT

2h30-3h à 18-22°C

CUISSON

25 à 45 min selon poids
230-240°C (faire sécher)



*Les recettes peuvent être modifiées selon les caractéristiques du blé