



## LE COMPLET

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

#### RECETTE

Farine	1000 gr
Eau	680/700 gr
Levure	8/10 gr
PF	300 gr

#### PÉTRISSAGE

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

#### POINTAGE DÉTENTE

Pointage	Détente
20 min	15 min

#### FAÇONNAGE

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

#### APPRÊT

12-18h à 6-8°C

#### CUISSON

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



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