



## LE COMPLET BIO

### LA MÉTHODE EN POUSSE LENTE

#### COMPOSITION DE LA FARINE

Farine de blé complète Biologique, Enzymes (Xylanase et Alpha-amylase), Gluten de blé Biologique, Acide Ascorbique (E300).

#### RECETTE

Farine	1000 gr
Eau	660/680 gr
Sel	18 gr
Levure	7/10 gr

#### PÉTRISSAGE

	Pétrin Oblique	Spirale batteur
1ère Vit	4-6 min	3-5 min
2ème Vit	10 min	5-6 min

Jusqu'à décollement de la pâte

#### TEMPÉRATURE PÂTE

23-25°C

#### FAÇONNAGE

Pavés, baguettes et formes variés.

#### POUSSE LENTE

12-18h à 4-8°C

#### CUISSON

25-60 min selon poids  
230-240°C (faire sécher)



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