



LA TRADITION

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

	Axe Oblique	Spirale batteur
1ère Vit	15-17 min	10 min bassiner fin de 1er
2ème Vit	1 à 2 min (si nécessaire)	1 min (si nécessaire)

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 fariné.

CUISSON

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



* Les recettes peuvent être modifiées selon les caractéristiques du blé