



Des farines d'exception,  
naturelles et authentiques.

# BASE

En pointage retardé

## Ingrédients :

Farine de base	1000g	
Levure	7g	
Sel	18g	
Pâte fermentée	200g	
Eau (T° de base 56)	650g	
Eau pour le bassinage	50g	

## Pétrissage :

- Batteur ou spiral : 10' en 1<sup>ère</sup> + 5' en 2<sup>ème</sup>
- Bassinage : en cours de 2<sup>ème</sup>, verser les 50 g d'eau
- Température de pâte de 23 à 25°C

## Pointage :

- 1h en bac + un rabat
- 12 à 15 heures à 4°C

## Tourne :

- Etaler la pâte sur une planche sans la plier

## Apprêt :

- 45' à 1h mettre au four en détaillant en forme de pavé et lamer en croix.