



Des farines d'exception,
naturelles et authentiques.

BLE ANCIEN T65

En pointage retardé sur Autolyse

Ingrédients :

Blé ancien	1000g	
Levure	5g à 6g	
Sel	18g	
Pâte fermentée	200g	
Eau (T° de base 64)	680g à 700g	
Eau pour le bassinage	50g	

Autolyse : faire une autolyse de 45 minutes à une heure

Pétrissage :

- Batteur ou spiral : 8 à 10' en 1^{ère} vitesse
- Bassinage : après lissage de la pâte, verser les 50 g d'eau
- Température de pâte de 23 à 24°C

Pointage :

- 1h en bac à température ambiante + un rabat
- 18 à 20h entre 4 et 6°C

Détente :

- 45 minutes à 1 heure

Tourne :

- Au choix, mais de préférence à gris sur toile farinée

Apprêt :

- 1h à 1h 30, mettre au four