



Des farines d'exception,
naturelles et authentiques.

CAMPAGNE DES TERRES D'AUVERGNE

En pointage retardé

Ingrédients :

Farine de Campagne	600g	
Farine de Tradition	400g	
Levure	7g	
Sel	18g	
Pâte fermentée	200g	
Eau (T° de base 58)	660g	
Eau pour le bassinage	40g	

Pétrissage :

- Batteur ou spiral : 10' en 1^{ère} + 3' en 2^{ème}
- Bassinage : en cours de 2^{ème}, verser les 20 à 40 g d'eau
- Température de pâte de 23 à 24°C

Pointage :

- 1h en bac, avec un rabat au bout d'une heure
- 12 à 15 h au froid à 4°C

Détente :

- 45 minutes

Tourne :

- Tourte ou baguette

Apprêt :

- 1h15 à 1h30, mettre au four