



Des farines d'exception,
naturelles et authentiques.

CEREANE

Direct

Ingrédients :

Farine Céréane	1000g	
Levure	10g	
Sel	18g	
Pâte fermentée	150g	
Eau (T° de base 54)	630 à 640g	

Pétrissage :

- Pétrin : 5' en 1^{ère} + 15' en 2^{ème}
- Température de pâte de 23 à 24°C

Pointage :

- 45' en bac

Détente :

- 30 minutes

Tourne :

- Tous types de pains

Apprêt :

- 2h à 2h30 à 20 °C