



Des farines d'exception,
naturelles et authentiques.

COMPLET MEULE

En pointage retardé

Ingrédients :

Farine Complète Meule	1000g	
Levure	7g	
Sel	18g	
Pâte fermentée	350g	
Eau (T° de base 54)	700 à 750g	

Pétrissage :

- Batteur : 4' en 1^{ère} + 7' en 2^{ème}
- Température de pâte de 24 à 26°C

Pointage :

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

Détente :

- 45 minutes à 1 heure

Tourne :

- Bâtards, boules

Aprêt :

- 1h 30 à 2h mettre au four
- Fariner et scarifier ensuite