



Des farines d'exception,
naturelles et authentiques.

COMPLET MEULE

Ingrédients :

Farine Complète Meule	1000g	
Levure	20g	
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 :

- 45 minutes à 1 heure en bac

Détente :

- 20 minutes

Tourne :

- En moule

Apprêt :

- 1h15 à 1h30, mettre au four