



Des farines d'exception,  
naturelles et authentiques.

## COMPLETE D'AUVERGNE

### Ingrédients :

Farine Complète	800g	
Farine blanche	200g	
Levure	20g	
Sel	18g	
Pâte fermentée	200g	
Eau (T° de base 54)	640g	

### Pétrissage :

- Batteur : 4' en 1<sup>ère</sup> + 7' en 2<sup>ème</sup>
- Température de pâte de 24 à 26°C

### Pointage :

- 45 minutes en bac

### Détente :

- 20 minutes

### Tourne :

- Boule, bâtard, baguette ou en moule

### Apprêt :

- 1h15 à 1h30, mettre au four