



Des farines d'exception,
naturelles et authentiques.

Crousti d'Antoine

Ingrédients :

Farine blanche	890g	
Crousti d'Antoine	110g	
Levure	20g	
Sel	18g	
Eau (T° de base 54)	530 à 550g	

Pétrissage :

- Batteur : 4' en 1^{ère} + 7' en 2^{ème}
- Température de pâte de 23 à 25°C

Pointage :

- 30 à 45 minutes en bac

Détente :

- 20 minutes

Façonnage

- Baguette ou bâtard

Apprêt :

- 1h à 1h30 mettre au four (fariné avant de scarifier)