



Des farines d'exception,  
naturelles et authentiques.

# FARINE BIO GRAND EPEAUTRE T80

En pointage retardé

## Ingrédients :

Farine bio petit Epeautre	1000g	
Levure	7g	
Sel	18g	
Pâte fermentée Epeautre	300g	
Eau (T° de base 64)	670g	

## Pétrissage :

- Batteur ou spiral : 10' en 1<sup>ère</sup> vitesse
- Température de pâte de 23 à 25°C

## Pointage :

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

## Détente :

- 45 minutes

## Tourne :

- De préférence en boule dans des bannetons.

## Apprêt :

- 1h à 1h15. Fariner les produits avant la mise au four.