



Des farines d'exception,
naturelles et authentiques.

FARINE BIO GRAND EPEAUTRE T80

En direct

Ingrédients :

Farine bio grand Epeautre	1000g	
Levure	10g	
Sel	18g	
Pâte fermentée Epeautre	300g	
Eau (T° de base 64)	650g	

Pétrissage :

- Batteur ou spiral : 10' en 1^{ère} vitesse
- Température de pâte de 23 à 25°C

Pointage :

- 1h 30 en bac, avec un rabat au bout d'une heure

Détente :

- 20 minutes

Tourne :

- De préférence en boule dans des bannetons.

Apprêt :

- 1 heure. Fariner les produits avant la mise au four.