



Des farines d'exception,  
naturelles et authentiques.

# FARINE BIO PETIT EPEAUTRE

En direct

## Ingrédients :

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

## Pétrissage :

- Batteur ou spiral : 10' en 1<sup>ère</sup> 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 :

- Environ 45'. Fariner les produits avant la mise au four.