



Des farines d'exception,
naturelles et authentiques.

FARINE BIO PETIT EPEAUTRE EN MOULE

En direct

Ingrédients :

Farine bio petit Epeautre	1000g	
Levure	10g	
Sel	20g	
Pâte fermentée Epeautre	300g	
Eau (T° de base 64)	1000g	

Pétrissage :

- Batteur : 10' en 1^{ère} vitesse + 1' en seconde avec la palette. Laisser la pâte dans la cuve.
- Température de pâte de 23 à 25°C.

Pointage :

- 1h00

Pèse :

- Directement dans les moules.
- Fariner les produits

Apprêt :

- 45 minutes + 45 minutes à 4°C

Cuisson :

- Environ 1h (30 ' dans les moules + 30' sur plaque).