



Des farines d'exception,
naturelles et authentiques.

FARINE BIO T65

En direct

Ingrédients :

Farine bio T65	1000g	
Levure	10g	
Sel	18g	
Pâte fermentée Epeautre	200g	
Eau (T° de base 58)	660g	

Pétrissage :

- Batteur ou spiral : 10' en 1^{ère} + 3' en 2^{ème}
- Température de pâte de 23 à 25°C

Pointage :

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

Détente :

- 30 minutes

Tourne :

- Tourte, pain ou baguette
- Façonner à gris sur couche farinée

Apprêt :

- 1h à 1h15, mettre au four