



Des farines d'exception,  
naturelles et authentiques.

## FOURNEE AUVERGNATE

### Ingrédients :

Farine Fournée Auvergnate	1000g	
Levure	10g	
Sel	18g	
Eau (T° de base 54)	630g	
Eau pour le bassinage	50g	

### Pétrissage :

- Batteur ou spiral : 4' en 1<sup>ère</sup> + 7' à 8' en 2<sup>ème</sup>
- Bassinage : en cours de 2<sup>ème</sup>, verser les 50 g d'eau
- Température de pâte de 23 à 25°C

### Pointage :

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

### Détente :

- 30 minutes

### Façonnage :

- En forme de baguettes. Ne pas serrer à la tourne.

### Aprêt :

- 45' à 1 heure

### Enfournement :

- Scarifier la baguette d'un coup de lame tout le long