



Des farines d'exception,
naturelles et authentiques.

LABEL ROUGE

En pointage retardé sur Autolyse

Ingrédients :

Farine Label Rouge	1000g	
Levure	7g	
Sel	18g	
Pâte fermentée	200g	
Eau (T° de base 58)	680g	
Eau pour le bassinage	40g	

Autolyse : faire une autolyse d'une heure

Pétrissage :

- Batteur ou spiral : 10' en 1^{ère} + 3' en 2^{ème}
- Bassinage : en cours de 2^{ème}, verser les 40 g d'eau
- Température de pâte de 23 à 24°C

Pointage :

- 1h en bac + un rabat
- 12 à 15 heures à 4°C

Détente :

- 45 minutes à 1 heure

Tourne :

- Allonger le pâton sur une couche farinée

Apprêt :

- 1h à 1h 30, mettre au four