



Des farines d'exception,  
naturelles et authentiques.

## LABEL ROUGE

Direct

### Ingrédients :

Farine Label Rouge	1000g	
Levure	10g	
Sel	18g	
Pâte fermentée	200g	
Eau (T° de base 54)	680g	
Eau pour le bassinage	40g	

### Pétrissage :

- Batteur ou spiral : 4' en 1<sup>ère</sup> + 7' en 2<sup>ème</sup>
- Bassinage : en cours de 2<sup>ème</sup>, verser les 40 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

### Tourne :

- Pain ou baguette
- Allonger le pâton à gris sur couche farinée

### Apprêt :

- 45 minutes à 1h, mettre au four