



Des farines d'exception,
naturelles et authentiques.

LE CRAQUANT

En pointage retardé

Ingrédients :

Farine Label Rouge	1000g	
Levure	7g	
Sel	18g	
Pâte fermentée	200g	
Eau (T° de base 54)	680g	
Eau pour le bassinage	40g	

Pétrissage :

- Batteur ou spiral : 4' en 1^{ère} + 7' 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 :

- Pain ou baguette
- Allonger le pâton sur une couche fleurée avec le craquant

Apprêt :

- 1h à 1h 30, mettre au four