



Des farines d'exception,
naturelles et authentiques.

Lentilles

Ingrédients :

Pâte de Tradition	1700g	
Farine de Lentilles	200g	
Eau bouillante	200g	

Préparation :

- Mélanger la farine et l'eau bouillante dans un récipient et laisser refroidir.

Pétrissage :

- Batteur ou spiral : Incorporer la pâte de tradition et l'emploi de farine de Lentilles et pétrir 2' en seconde vitesse.

Pointage :

- 1h30 en bac avec un rabat au bout de 30 minutes

Détente :

- 30 minutes

Tourne :

- Formes au choix déposé sur une toile. Fariné après façonnage.

Apprêt :

- 45' à 1h mettre au four.

On peut bien évidemment faire le même principe en pointage bac comme la tradition.