



Des farines d'exception,  
naturelles et authentiques.

# MEULE DES TERRES D'Auvergne

En pointage retardé

## Ingrédients :

Farine de Meule	600g	
Farine de tradition	400g	
Levure	7g	
Sel	18g	
Pâte fermentée	200g	
Eau (T° de base 54)	700 à 750g	
Eau pour le bassinage	50g	

## 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 50 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 :

- Tourtes ou pains
- Façonner à gris sur une couche farinée

## Apprêt :

- 1h à 1h 30, mettre au four