



Des farines d'exception,  
naturelles et authentiques.

## PAIN EGALITE

### Ingrédients :

Farine Pain Egalité	1000g	
Levure	20g	
Eau (T° de base 54)	680 à 700g	

### Pétrissage :

- Batteur : 4' en 1<sup>ère</sup> + 7' en 2<sup>ème</sup>
- Température de pâte de 24 à 26°C

### Pointage :

- 30 à 40' en bac

### Détente :

- 20 minutes

### Façonnage

- Baguette ou bâtard

### Apprêt :

- 1h15 à 1h30 mettre au four
- Fariner à la mise au four