



Des farines d'exception,  
naturelles et authentiques.

## PAIN SURPRISE

### Ingrédients :

Farine Pain au Seigle	700g	
Farine blanche	300g	
Levure	20g	
Sel	18g	
Eau (T° de base 54)	640g	

### Pétrissage :

- Batteur : 4' en 1<sup>ère</sup> + 7' en 2<sup>ème</sup>
- Température de pâte de 23 à 25°C

### Pointage :

- 30 à 40 minutes en bac

### Détente :

- 20 minutes

### Façonnage

- En boule dans des cercles

### Apprêt :

- En fonction du moule

### Cuisson :

- Fariner à la mise au four
- Légèrement prononcée