



Des farines d'exception,
naturelles et authentiques.

PAIN THORIK

Ingrédients :

Farine Pain Thorik	1000g	
Levure	20g	
Eau (T° de base 54)	550 à 570g	
Pâte fermentée	200g	

Pétrissage :

- Batteur : 4' en 1^{ère} + 7' en 2^{ème}
- Température de pâte de 24 à 26°C

Pointage :

- 30 à 40' en bac

Détente :

- 20 minutes

Façonnage

- Baguette ou bâtard(on peut rouler les produits dans le Baker Graines et Flocons)

Apprêt :

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