



Des farines d'exception,
naturelles et authentiques.

PAIN D'ORGE

Ingrédients :

Farine Pain d'Orge	1000g	
Levure	20g	
Eau (T° de base 54)	630 à 640g	

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

Apprêt :

- 1h à 1h15
- Fariner à la mise au four
- La coupe en feuille s'adapte bien