



Des farines d'exception,  
naturelles et authentiques.

## PAIN DES VOLCANS

### Ingrédients :

Farine Pain des Volcans	1000g	
Levure	20g	
Eau (T° de base 54)	630g	

### Pétrissage :

- Batteur : 5' en 1<sup>ère</sup> + 5' en 2<sup>ème</sup>
- Température de pâte de 24 à 25°C

### Pointage :

- 30 à 40' en bac

### Détente :

- 20 minutes

### Façonnage

- Baguette ou bâtard

### Apprêt :

- 1h30

### Cuisson :

- Fariner à la mise au four. Enfournier de préférence jeune.