



Des farines d'exception,
naturelles et authentiques.

PANEOTRAD

Ingrédients :

Farine Tradition	1000g	
Levure	5 à 7g	
Sel	18g	
Pâte fermentée	200g	
Eau (T° de base 58)	660g	

Autolyse : faire une autolyse d'une heure

Pétrissage :

- Batteur ou spiral : 10' en 1^{ère} + 3' en 2^{ème}
- Température de pâte de 23 à 24°C

Pointage :

- 10 minutes dans le pétrin
- 50 minutes en bac + un rabat
- 12 à 15 h à 2°C