



Des farines d'exception,
naturelles et authentiques.

TERRES D'Auvergne NATURE

En pointage retardé

Ingrédients :

- Farine : 1 kg
- Eau : 650 g
- Levure : 7 g
- Sel : 18 g
- Pâte fermentée : 200 g
- Eau pour le bassinage : 50 g

Pétrissage :

- Batteur ou spiral : 10' en 1^{ère} + 5' en 2^{ème}
- Bassinage : en cours de 2^{ème}, verser les 50 g d'eau
- Température de pâte de 23 à 25°C

Pointage :

- 1h en bac + un rabat
- 12 à 15 h à 4°C

Détente :

- 45 minutes à 1h

Tourne :

- Pains, bâtards ou boules

Apprêt :

- 1h00 à 1h30

Cuisson :

- Four vif de préférence

Astuces :

- On peut rajouter 3% de remoulage, 10% de Seigle de Margeride T130 ou 20% de farine de meule pour typer le produit.