



Des farines d'exception,  
naturelles et authentiques.

## TERRES D'Auvergne NATURE

Pour la pâte fermentée : 1kg de farine nature, 18g de sel, 2g de levure et 660g d'eau

### Ingrédients :

- Farine : 1 kg
- Eau : 660 g (température de base 70)
- Sel : 18 g
- Faire une Autolyse d'une heure

### Pétrissage :

- Levure 0,5g
- Pâte fermentée 200g
- Batteur ou spiral : 3 minutes en première vitesse
- Température de pâte 24 à 26°C

### Pointage :

- A température ambiante 1h en bac + un rabat
- 14 à 16h en chambre à 18°C

### Détente :

- 30 minutes

### Tourne :

- Pains, baguettes, bâtards ou boules

### Apprêt :

- 30 à 45 minutes

### 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.