



Des farines d'exception,  
naturelles et authentiques.

# VOLCANE

Pousse lente

## Ingrédients :

Farine Volcane	1000g	
Levure	7g	
Sel	18g	
Pâte fermentée	150g	
Eau (T° de base 54)	640g	

## Pétrissage :

- Pétrin : 5' en 1<sup>ère</sup> + 15' en 2<sup>ème</sup>
- Température de pâte de 23 à 24°C

## Pointage :

- 45' en bac

## Détente :

- 30 minutes

## Tourne :

- Tous types de pains

## Apprêt :

- 18 à 20 heures à 10°C