

Notre recette conseil



RECETTE



10 kg

(Florinette graines + 1,5 kg Graines)

LEVURE

150 g

EAU A 25° (température de pâte 25°)

7 / 7,8 1

SEL

200 g



PETRIN

5 mn 1^{ère} Vitesse 2 mn 2^{ème} Vitesse

BATTEUR

3 mn 1^{ère} Vitesse 2 mn 2^{ème} Vitesse

AU FROID 3°

60 mn (mini)

POINTAGE EN BAC

25 mn

DIVISION PATON

300 g/350 g

Façonnage Bâtard

DIRECTEMENT AU FOUR CUISSON 280 ° 20/25 mn





