

FESTIVAL TRADITION

EN BAC

Le fournil

Méthode de fabrication

INGRÉDIENTS

Farine de blé T65 - Gluten de blé - Farine de blé malté (<= 0,3%)*

Enzymes : Alpha-amylases Fongiques

*selon les blés de l'année

LA RECETTE

- | | |
|--------------------|--------------|
| • Farine Tradition | 1 000 gr |
| • Eau | 67 % environ |
| • Levure | 10 gr |
| • Sel | 20 gr |
| • Bassinage | 20 g |

AUTOLYSE 30 min à 45 min



LE PÉTRISSAGE

SPIRAL

- 1ère 10 min

- PESER EN BAC
- Pointage

LE LENDEMAIN

- Diviser + mise en forme
- Reprise de température
- Façonnage en baguette
- Apprêt
- Cuisson

AXEOBLIQUE

- 1ère 15 min

330 gr
30 mn Rabat et au froid 4°C

env. 30 mn
main où machine
45 mn à 1h
250°C à 260°C selon le four