



## Le fournil

Méthode de fabrication

### FARINE DE TRADITION FRANÇAISE

Composition de la farine : Farine de froment T65, gluten de blé, farine de blé malté (0,3%), Enzymes : Alpha-amylases fongiques.

#### RECETTE

- Farine la locale 1 000 g
- Eau 650 à 680 g
- Sel 18 grs
- AUTOLYSE 30 MN
- Levure 8 grs
- Bassinage (eau chaude) 20 g

#### LE PÉTRISSAGE

- |               | 1ère Vitesse | 2ème Vitesse |
|---------------|--------------|--------------|
| • Batteur     | 6 mn         | 3 mn         |
| • Spirale     | 5 mn         | 1 mn         |
| • Axe oblique | 10 mn        | 2 mn         |
| • Température | 22° à 24°    |              |
- Pointage 45 mn (1 rabat et au froid 4°)
  - Diviser le lendemain 300 grs avec mise en forme
  - Reprise de température environ 40 mn à 1h
  - Façonnage Main ou machine avec les bouts affinés sur couches farinées
  - Apprêt 1 h
  - Cuisson Four vif 255° (suivant le four) 20 mn avec 1 coup de lame