

# RASPAILLOU COMPLET

— LE PAIN BIO DU LANGUEDOC ROUSSILLON —

## Le fournil

Méthode de fabrication

### RECETTE

- |                        |             |
|------------------------|-------------|
| • Farine Bio Raspaillo | 1000 g      |
| • Sel                  | 18 g        |
| • Levure               | 10 g        |
| • Eau                  | 700 g       |
| • Pastille azyme       | facultative |



### MÉTHODE

- Température de base
- Pétrissage en 1ère
- Périssage en 2ème
- Température finale
- Pointage en masse
- Rabat
- Mise au froid

#### Batteur

56°C

7 mn

4 mn

23°C

45 mn

5°C



#### **lendemain**

Division 350

- Mise en forme
  - Détente
  - Façonnage
  - Apprêt
  - Température de cuisson
  - Durée de cuisson
- |  |                           |
|--|---------------------------|
|  | 45 mn à 1 h               |
|  | Selon la pièce            |
|  | 1 h à 1 h 30              |
|  | 250°C avec buée           |
|  | Env 30 min selon la pièce |

