

RASPAILLOU

LE PAIN BIO DU LANGUEDOC ROUSSILLON

Le fournil

Méthode de fabrication

RECETTE

- Farine Bio Raspailou 1000 g
- Sel 18 g
- Levure 10 g
- Eau 650 à 700 g
- Pastille azyme facultative



MÉTHODE

Méthode	Batteur	Pétrin
• Température de base		52C °
• Pétrissage en 1ère (frasage)	7 mn	10mn
• Pétrissage en 2ème	3 mn	5mn
• Température finale		23C°
• Pointage en masse		
Rabat		45 mn
Mise au froid		5C °
• Le lendemain		
Division 350		
Mise en forme		
• Détente		45 mn à 1 h
• Façonnage Selon la pièce		
• Apprêt		1 h à 1 h 30
• Température de cuisson		250°C avec buée
• Durée de cuisson		30 à 50 min selon la pièce

BIO

