

SAURET BIO

Le fournil

Méthode de fabrication

RECETTE

- | | |
|----------------------|-------------|
| • Farine type 65 bio | 1000 g |
| • Sel | 18 g |
| • Levure | 10 g |
| • Eau | 650 à 700 g |
| • Pastille azyne | facultative |



AUTOLYSE 30 min

MÉTHODE

BATTEUR

PÉTRIN

- | | | | |
|--------------------------------|------|-----------|------|
| • Température de base | | 52°C | |
| • Pétrissage en 1ère (frasage) | 7 mn | | 10mn |
| • Pétrissage en 2ème | 3 mn | | 5mn |
| • Température finale | | 23°C | |
| • Pointage en masse | | | |
| Rabat | | 45 mn | |
| Mise au froid | | 3°C à 5°C | |

Le lendemain

- | | | | |
|---------------------------------|--|----------------------------|--|
| • Division 350 et 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 | |

