

LE SCANDI

Le fournil

Méthode de fabrication

RECETTE

- Farine de Scandi 1000 g
- Levure 15 à 20 g
- Eau 600 g

- Pointage 45 mn
- Diviser, bouler 350 grs
- Façonner bâtard court (barquette) + topping 3 graines (flocons d'avoine, lin brun, lin jaune)
- Apprêt environ 1h30
- Cuisson : 240° dégressif 40 mn

LE PÉTRISSAGE

- 1ère vitesse 5 mn
- 2ème vitesse 8 à 10 mn

LE POIDS CRU

- | | |
|--------------------------------|---------|
| • Scandi | 350 grs |
| • Scandi + Topping | 365 grs |
| • Scandi + Barquette | 350 grs |
| • Scandi + Topping + Barquette | 365 grs |

