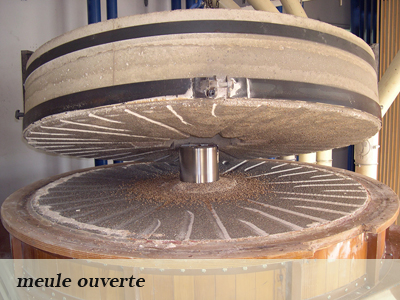
Pain SUR FARINE DE MEULE



faine de meule.gif

Méthode de fermentation DIRECT

Farine de meule: 100% 1000g

Eau 70% 700g

Sel 1.8% 18g

Levure 1% 10g

***Méthode***

**T°** de base : 54/56°C



Consistance de la pâte douce

***Méthode de pétrissage*** : **PI** 10mn en 2eme

Pointage : 90mn avec un rabat intermédiaire

Apprêt : 60à90mn