



MODE D'EMPLOI

Farine de Type 65, particulièrement adaptée à la fabrication de pain courant, en direct.

EN DIRECT	PREPARATION	FERMENTATION CONTROLEE
1000	Farine "Calypso" (g)	
660 g	Eau (g)	
3g	Levure (g)	
18g	Sel (g)	
54°C	Température de base (°C)	

PETRISSAGE
Batteur ou Spirale
1ère vitesse : 5mn
2è vitesse : 8 mn
Température Pate : 22-25°C

10-15 min	POINTAGE (mn)
350g	DIVISION (g)
10 min	DETENTE (mn)

FACONNAGE
<i>A la main ou à la façonneuse.</i>
<i>Formes : baguettes, boules, pavés, batards</i>

1h30 à 2h	APPRET
	BLOCAGE
	RECHAUFFE

CUISSON
18 à 24 min à 240°C