



**MAZURKA**

« Le 4 Céréales Noir »



## MODE D'EMPLOI

*Issue d'un assemblage équilibré de 4 céréales, cette farine "Céréale noire" de haute qualité nutritionnelle, vous procurera des baguettes hautes en couleur et pleines de croquant!*

EN DIRECT	PREPARATION	Fermentation contrôlée
1000	Farine "Céréales Noir" (g)	1000
640-660	Eau (g)	630-640
4	Levure (g)	3
18	Sel (g)	18
56	Température de base(°C)	54
<b>PETRISSAGE</b>		
Batteur ou Spirale		
1ère vitesse : 5mn		
2è vitesse : 8 mn		
Température Pate : 23-25°C		
15	POINTAGE (mn)	Néant
350	DIVISION (g)	350
10	DETENTE (mn)	10
<b>FACONNAGE</b>		
<i>A la main ou à la façonneuse.</i>		
<i>Formes : baguettes, boules, batards</i>		
1h15 à 1h30	APPRET	Néant
	BLOCAGE	2 à 3 °C
	RECHAUFFE	1h à 1h15
<b>CUISSON</b>		
20 à 24 min à 240°C		

