



MAZURKA
« Le Complet »



MODE D'EMPLOI

Fabriquée à partir de nos blés certifiés 100% français, cette farine complète est riche en nutriments, en vitamines et en fibres.

Elle se travaille facilement, même à des hydratations poussées.

EN DIRECT	PREPARATION	FERMENTATION CONTROLEE
1000	Farine "Complet"	1000
670-700	Eau (g)	650-670
5	Levure (g)	3
18	Sel (g)	18
56	Température de base (°C)	54

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

15	POINTAGE (mn)	Néant
350	DIVISION (g)	350
10	DETENTE (mn)	10

FACONNAGE		
<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	1h15 à 1h30

CUISSON		
20 à 24 min à 240°C		

