



Blé Français Certifié BPMF  
(Blé pour la meunerie Française)



## MODE D'EMPLOI

*Farine de Type 65 pour un travail facile et régulier. Particulièrement adaptée à la pousse contrôlée, elle vous procurera des pains et baguettes de caractère.*

EN DIRECT	PREPARATION	FERMENTATION CONTROLEE
1000	Farine "Bèlè" (g)	1000
660	Eau (g)	630-650
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, pavés, batards</i>		

1h30 à 2h	APPRET	Néant
	BLOCAGE	2 à 3°C
	RECHAUFFE	1h30 à 1h45

CUISSON		
18 à 24 min à 240°C		