



Blé Français Certifié BPMF  
(Blé pour la meunerie Française)



## MODE D'EMPLOI

*Un vrai retour à la version "originale" de la Fournée Créole!*

*Cette farine vous offrira des baguette rustiques et croustillantes, avec un goût et un caractère affirmés.*

| EN DIRECT | PREPARATION                 | Pointage Bac |
|-----------|-----------------------------|--------------|
| 1000      | Farine "Fournée créole" (g) | 1000         |
| 650-670   | Eau (g)                     | 670-700      |
| 5         | Levure (g)                  | 3            |
| 18        | Sel (g)                     | 18           |
| 56        | Température de base(°C)     | 54           |

| PETRISSAGE                 |  |  |
|----------------------------|--|--|
| Batteur ou Spirale         |  |  |
| 1ère vitesse : 8mn         |  |  |
| 2è vitesse : 4 mn          |  |  |
| Température Pate : 23-25°C |  |  |

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

| FACONNAGE                                  |  |  |
|--------------------------------------------|--|--|
| <i>Manuel en torsadant dans la farine.</i> |  |  |

|             |           |           |
|-------------|-----------|-----------|
| 1h15 à 1h30 | APPRET    | Néant     |
|             | BLOCAGE   | 2 à 3 °C  |
|             | RECHAUFFE | 1h à 1h15 |

| CUISSON             |  |  |
|---------------------|--|--|
| 20 à 24 min à 240°C |  |  |