



MAZURKA

« Le 6 Céréales Blanc »



Blé Français Certifié BPMF
(Blé pour la meunerie Française)



MODE D'EMPLOI

Issue d'un assemblage équilibré de 6 céréales, cette farine "Céréale Blanc" de haute qualité nutritionnelle, vous procurera des pains et baguettes à la saveur relevée et plein de croquant!

EN DIRECT	PREPARATION	Pointage Bac
1000	Farine "Céréales Blanc" (g)	1000
640-660	Eau (g)	630-640
4	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 : 23-25°C

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

FACONNAGE

A la main ou à la façonneuse.

Formes : baguettes, boules, pavés, batards

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

CUISSON

20 à 24 min à 240°C

