



LE MEUNIER
— des Antilles —
« La Santé T80 »



Blé Français Certifié BPMF
(Blé pour la meunerie Française)



MODE D'EMPLOI

Farine de Type 80, elle vous offrira une mie délicatement "piquée" de son pour des baguettes riches en fibre, faciles à digérer!

EN DIRECT	PREPARATION	FERMENTATION CONTROLEE
1000	Farine "Santé"	1000
650-670	Eau (g)	630-650
5	Levure (g)	3
16	Sel (g)	16
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 faconneuse (baguette ou pavé ou batard) humidifier les patons et les rouler dans notre "eclat de blé n°1".</i>		

1h20 à 1h45	APPRET	Néant
	BLOCAGE	2 à 3 °C
	RECHAUFFE	1h15 à 1h30

CUISSON		
18 à 24 min à 240°C		

