

# Tradinoire



Farine :	1kg Tradinoire
Pâte fermentée	250 g
Sel :	22g (2.2%)
Levure :	20g (2.0%)
Eau :	580 g (58 %)

Pétrissage habituel suivant matériel

T° de pâte (fin de pétrissage): 24 - 25°C

Pointage en masse : 30 min et 1 rabat

Pointage en masse : 30 min et 1 rabat

Pointage en masse : 30 min

Peser

Détente : 20 - 30 min

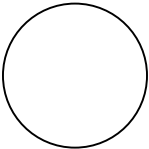
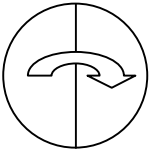
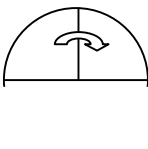
Façonner en forme de crêpe

Mettre en chambre à T° de pâte pendant 1h15 à 1h30

Mettre au four à 240 - 250°C avec Buée



### *Le façonnage en forme de crêpe*

Etaler le pâton en un disque de 30 - 40 cm de diamètre	Le plier en 2	Le replier encore en 2
		

Une équipe à votre service

Responsable Panification : Sébastien SIMON  
Responsable Laboratoire : Aurélie HENO - LE SEYEC  
Responsable Fabrication : Didier LE MASLE

Minoterie PAULIC  
Moulin du Gouret  
56920 SAINT - GERAND  
Tel : 02 97 51 40 03  
Fax : 02 97 51 41 08