

Farine Bleue Crème



Farine : 1kg Rouge
Sel : 22g (2.2%)
Levure : 20g (2%)
Eau : 600g - 630g (60% - 63%)

Pétrissage habituel suivant matériel
T° de pâte (fin de pétrissage): 23 - 24°C

Pointage en masse : 20 - 30 min

Peser et préformer les pâtons

Détente : 20 à 30 min

Façonner

Mettre en chambre à T° de pâte

Mettre au four à 240 - 250°C avec Buée



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 44 46