



Pain complet



■ Pétrissage : Batteur

1 ^{ère} vitesse	8 mn
2 ^{ème} vitesse	4 mn

> Température de fin de pétrissage : environ 24°C.

■ **Pointage** : 1h avec un rabat à 30 mn.

■ **Division** : Selon poids désiré et bouler.

■ **Détente** : 30 mn.

■ **Façonnage** : En bâtard court et lamer en saucisson.

■ **Apprêt** : À température ambiante ou en froid :

> Température ambiante : 1h30 à 2h30.

> En pousse lente 8°C : 10 à 15h00.

■ **Cuisson** : Dans un four à 240°C.

> Prix de vente conseillé : entre 4,50 et 5,00 /Kg.

● Farine Bourgeois complet 1 kg

● Levain liquide 300 grs

● Eau (Base 58) 0,71 l

● Levure 4 à 6 grs

(Soit 75% d'hydratation avec le levain).

