



BIO T65

FARINE DE BLÉ ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



FARINE DE BLE BIO T65 : _____ 1 000 g
EAU (environ) : _____ 640 à 680 g
LEVURE : _____ 10 à 15 g
SEL : _____ 18 g

Pétrissage :

BATTEUR	AXE OBLIQUE	SPIRALE
5 minutes en V1 +1 mn en V2	10 minutes en V1 + 2 mn en V2	8 minutes en V1 +1 mn en V2
Température de base 58°C	Température de base 60°C	Température de base 58°C

Température en fin de pétrissage : 23-24°C

Pointage : 1h30 avec 1 rabat à 30 minutes

Division : Baguettes de 320g

Détente : 30 minutes

Façonnage : À la main

Apprêt : 45 minutes à 1h à 25°C

Cuisson : 25 min dans un four à sol à 250°C



VEILLEZ À BIEN
RESPECTER LES CONSIGNES
DU GUIDE PRATIQUE
POUR LA FABRICATION
DE PRODUITS BIO

Ingredients : Farine de blé T65*

* issu de l'agriculture biologique



RISQUE ALLERGÈNE : contient du gluten.

Mention à reporter sur l'étiquetage à destination du consommateur

Valeurs nutritionnelles pour 100 g :

Energie : 335 kcal / 1421 kJ	
Matières grasses : 1,1 g	Dont acides gras saturés : 0,2 g
Glucides : 69 g	Dont sucres : 0,7 g
Fibres : 4 g	Protéines : 10,3 g
Sel : 0 g	



WWW.TERRAMIE.COM