



COMPLET BIO T150

FARINE DE BLÉ ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



FARINE DE BLE BIO COMPLET T150 : 1 000 g
EAU : 650 +50 g
LEVURE (facultative) : 5 g
LEVAIN DUR : 400 à 500 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

HYDRATER À 65% PUIS LORSQUE LA PÂTE SE DÉCOLLE DE LA CUVE, BASSINER PROGRESSIVEMENT AVEC L'EAU RESTANTE (+5%) AU COURS DE LA V1

Température en fin de pétrissage : 23-24°C

Pointage : 1h30 avec un rabat

Division : Mise en forme

Détente : 15 minutes

Façonnage : En bâtons farinés et lamer après le façonnage

Apprêt : 1h30 à 2h à 25°C

Cuisson : Four vif puis tombant



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

Ingredients : Farine de blé tendre T150*

* 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 : 364 kcal / 1540 kJ	
Matières grasses : 1,8 g	Dont acides gras saturés : 0,4 g
Glucides : 72 g	Dont sucres : 1,5 g
Fibres : 7,8 g	Protéines : 11 g
Sel : <0,01 g	



WWW.TERRAMIE.COM