



MEULE BIO T110

FARINE DE BLÉ ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



FARINE DE BLE BIO MEULE T110 : _____ 1 000 g
EAU : _____ 700 + 100g
LEVURE (facultative) : _____ 1 à 2 g
LEVAIN DUR : _____ 400 à 500 g
SEL : _____ 18 g

Pétrissage :

BATEUR	AXE OBLIQUE	SPIRALE
3 minutes en V1	3 minutes en V1	3 minutes en V1
Autolyse 2h	Autolyse 2h	Autolyse 2h
8 minutes en V1 + 1 mn en V2	12 minutes en V1 + 2 mn en V2	10 minutes en V1 + 1 mn en V2

HYDRATER À 70% PUIS LORSQUE LA PÂTE SE DÉCOLLE DE LA CUVE, BASSINER PROGRESSIVEMENT AVEC L'EAU RESTANTE (+10%) AU COURS DE LA V1 APRÈS L'AUTOLYSE

Température en fin de pétrissage : 23-24°C

Pointage : 1h30

Division : Boulage

Détente : 15 minutes

Façonnage : Déposer en bannetons farinés ou sur toile à gris

Apprêt : 2h30 à 20°C ou environ 15h à 9-10°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 T110*

* 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 : 352 kcal / 1491 kJ	
Matières grasses : 1,5 g	Dont acides gras saturés : 0,2 g
Glucides : 70 g	Dont sucres : 1,6 g
Fibres : 7,3 g	Protéines : 11 g
Sel : <0,01 g	



WWW.TERRAMIE.COM