

DESCRIPTION

Une farine T65 enrichie d'un levain de germe de blé.
Une baguette aux saveurs lactiques du levain et une belle mie bise.



COMPOSITION

Farine de blé T65

Levain de germe de blé

farine d'orge malté torréfié

Semoule de blé

Levain de seigle

Amylases fongiques

Acide ascorbique E300



MISE EN ŒUVRE CONSEILLÉE

Ingrédients

✓ Farine Bel'ile Tradityon	1 kg
✓ Sel	18 g
✓ Levure	5 g
✓ Eau	660 g
✓ Pâte fermentée (si possible)	100 g
✓ Levain liquide	100 g



CONDITIONNEMENT

- Sacs de 25 kg



CONSERVATION

- A l'abri de la chaleur et humidité
- DDM : 4 mois

Pétrissage

Vitesse	Spirale
1 ère	5 mn
2 ème	7/8 mn
T° de pâte	24/25°C
Pointage	1 h
Division	Baguette de 350 g
Pointage	1 h
Façonnage	manuel ou mécanique
Apprêt	1h30 à 25°C
Cuisson	four à sole - 25 à 30 mn à 240°C suivant le poids

Valeurs indicatives dépendant du matériel et du volume mise en œuvre

