



ÉPEAUTRE T110

LEVAIN		
500 g	Chef	500 g
1 000 g	Farine T80	1 000 g
600 g	Eau	1 200 g
LEVAIN DUR	MODE D'EMPLOI	LEVAIN LIQUIDE
PRÉPARATION		
1 000 g	Farine Épeautre T110	1 000 g
700 g	Eau	670 g
5 g	Levure	5 g
20 g	Sel* de Guérande	20 g
200 g	Levain	200 g
30 g	Eau de bassinage	/
56°	Température de base	56°
PÉTRISSAGE		
12 min.	Frasage	12 min.
	2 ^e vitesse	
2 min.	Batteur ou spirale	2 min.
4 min.	Axe oblique	4 min.
24 °C	Température finale de la pâte	24 °C
45 min.	POINTAGE	45 min.
4 °C	BLOCAGE EN BAC	4 °C
DIVISION		
750 g	Boulage	750 g
20 min.	DÉTENTE	20 min.
En boule	FAÇONNAGE	En boule
1 h 00 à 1 h 30	APPRÊT	1 h 00 à 1 h 30
ENFOURNEMENT		
	Fariner. Coupe en étoile.	
CUISSON		
240 °C pendant 40 min.	Avec buée, four tombant	240 °C pendant 40 min.

* Dosage du sel selon les recommandations de l'AFSSA.

Les temps et températures sont donnés à titre indicatif. Il est nécessaire de les adapter au matériel utilisé et à la quantité de pâte mise en œuvre.