



T80 MEULE DE PIERRE

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 T80	1 000 g
700 g	Eau	680 g
1 h 00	AUTOLYSE	1 h 00
5 g	Levure	5 g
22 g	Sel* de Guérande	21 g
400 g	Levain	400 g
100 g	Eau de bassinage	/
56	Température de base	56
PÉTRISSAGE		
10 min.	Frasage	10 min.
	2 ^e vitesse	
2-3 min.	Batteur ou spirale	2-3 min.
5-6 min.	Axe oblique	5-6 min.
24 °C	Température finale de la pâte	24 °C
2 h 00	POINTAGE	2 h 00
Avec 1 rabat à 1 h 00	En bac	Avec 1 rabat à 1 h 00
500 g	DIVISION	500 g
1 500 g	Boulage	1 500 g
30 min.	DÉTENTE	30 min.
En boule sans trop serrer	FAÇONNAGE	En boule sans trop serrer
APPRÊT		
1 h 00 à 24 °C	Direct	1 h 00 à 24 °C
15 h 00 à 7 °C	Pousse lente	15 h 00 à 7 °C
ENFOURNEMENT		
Fariné sur pochoir Et lamer en forme de losange		
250 °C pendant 20 min.	CUISSON	250 °C pendant 20 min.
Avec buée, puis 10 min. à four tombant pour les petites pièces et 25 min. pour les grosses.		

* 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.