

# EPISTAR BRONZE

MÉTHODE  
DIRECTE



Epistar Bronze est une farine de baguette moyennement forte.



MÉTHODE  
DIRECTE

# EPISTAR BRONZE

## RECETTE

<b>Epistar Bronze</b>	100%
<b>Sel</b>	1,7%
<b>Levure</b>	1%
<b>Eau</b>	61-62%

## MÉTHODE DE TRAVAIL

<b>Mélange</b>	7 min lentement
<b>Pétrissage</b>	Type spirale : 3 minutes en 2 <sup>ème</sup> vitesse
<b>Température de la pâte</b>	24°C
<b>Préfermentation</b>	20 minutes
<b>Peser</b>	Pesez et façonnez en pointe légèrement
<b>Fermentation en boule</b>	30 minutes
<b>Apprêt</b>	90-120 minutes
<b>Cuisson</b>	Au sol avec peu de vapeur, 23 minutes à 230°C



### CARACTÉRISTIQUES

- Assure une couleur crème-jaune au produit final
- T65 - 12/680



### APPLICATIONS

- Assortiment de pain français authentique