

FARINE DE MEÛLE NON ADDITIVÉE

MÉTHODE
DIRECTE

Epistar



Epistar de Meule non Additivée est une farine pure contenant 30% de farine de blé complet.



MÉTHODE

DIRECTE

FARINE DE MEULE NON ADDITIVÉE

RECETTE

Epistar de Meule non Additivée	100%
Eau	65%
Levain liquide	40%
Levure	0,5%
Sel	2%

MÉTHODE DE TRAVAIL

Mélange	Mélangez l'autolyse (farine + eau) trop longtemps 60 minutes max. <i>Conseil</i> : ne pas laisser une autolyse trop longue car la pâte va manquer de force. <i>Conseil</i> : ne mettez jamais une autolyse de Meule non Additivée au frigo, sinon la fermentation sera bloquée par le faible dosage de levure.
Pétrissage	Pétrissez avec levure, levain et sel en type spirale pendant 10 minutes en 1 ^{ère} (0 minutes en 2 ^{ème}) vitesse
Température de la pâte	23-24°C
Préfermentation	60 minutes + léger rabat + 60 minutes
Fermentation en boule	45 minutes Boulez (ne pas trop serrer) et mettez de préférence en bannetons avec un peu de fleurs de seigle
Façonnage	Boulez légèrement (ne pas trop serrer) et mettez de préférence en bannetons avec un peu de fleurs de seigle
Apprêt	80 minutes
Cuisson	45 min / 240°C Mettez la clé au-dessus, éventuellement saupoudrez un peu de farine de seigle. Appliquez éventuellement une incision.



CARACTÉRISTIQUES

- Farine brune claire avec un tamisage de sons très fin
- Très approprié pour les pains et comme addition de Epistar Tradition Française et Epistar Délicatine
- Farine sur base d'un taux de cendre élevé
- T80



APPLICATIONS

- Assortiment de pain français authentique
- Pain de meule typique