

# FARINE DE MEÛLE NON ADDITIVÉE

MÉTHODE  
INDIRECTE

Epistar



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



# FARINE DE MEULE NON ADDITIVÉE

## RECETTE

Epistar de Meule non Additivée	100%
Eau	63-65%
Levain liquide	30%
Levure	0,2%
Sel	2%

## MÉTHODE DE TRAVAIL

<b>Mélange</b>	Mélangez l'autolyse (farine + eau ) pendant 60 minutes max. Conseil : ne pas laissez une autolyse trop longtemps car la pâte va manquer de force.
<b>Pétrissage</b>	Pétrissez avec levure, levain et sel en type spirale pendant 10 minutes en 1 <sup>ère</sup> (0 minutes en 2 <sup>ème</sup> ) vitesse
<b>Température de la pâte</b>	20-22°C
<b>Préfermentation</b>	60 minutes dans un bac à pâte en plastique huilé à température ambiante, puis rabat de la pâte juste avant la réfrigération Refroidissez pendant 12 heures à 4°C max Jour 2 : laissez reposer à température de la boulangerie pendant 2-3 heures
<b>Peser</b>	1200 - 1500 g pour les grands pains et 600 g pour les petits pains
<b>Fermentation en boule</b>	45 minutes
<b>Façonnage</b>	Boulez et mettez de préférence en bannetons avec un peu de fleurs de seigle
<b>Apprêt</b>	60 minutes
<b>Cuisson</b>	45 minutes / 240°C Mettez la clé au-dessus, saupoudrez éventuellement légèrement avec 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