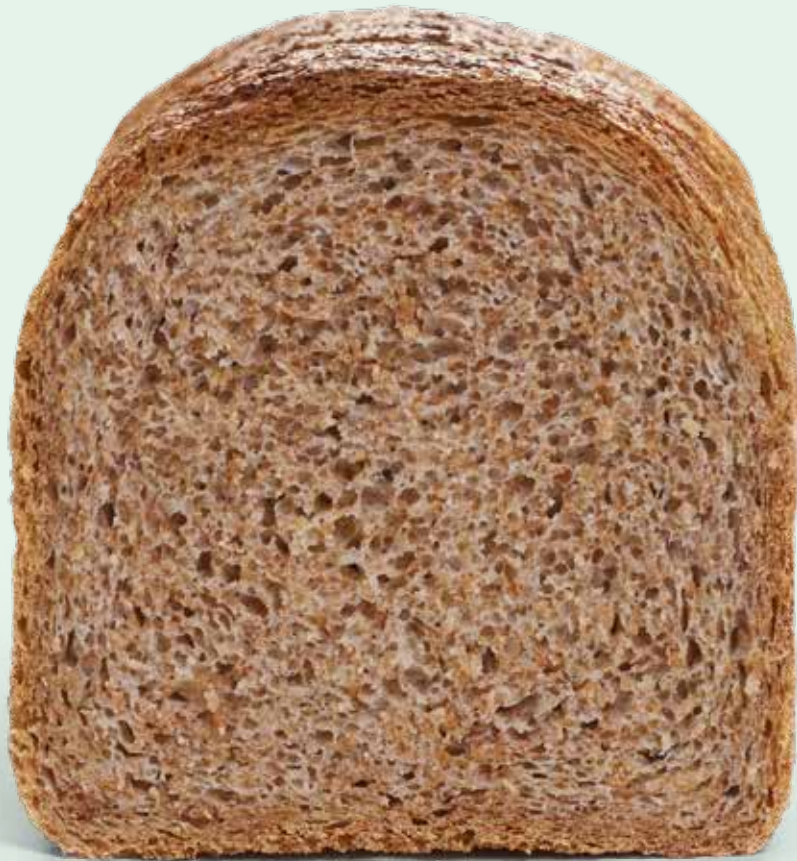
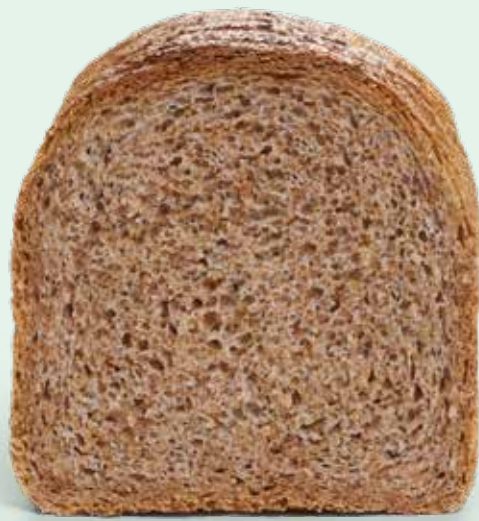


# BIO FARINE INTÉGRALE



Bio Farine intégrale est une farine Bio intégrale de T150.



# BIO FARINE INTÉGRALE

## RECETTE

<b>Bio Farine intégrale T150</b>	80%
<b>Bio Farine Tradition Française T65</b>	20%
<b>Eau (température de base 60°C)</b>	72%
<b>Levain (levain dur Bio à base de froment)</b>	25-30%
<b>Sel</b>	2%
<b>Levure</b>	2%

## MÉTHODE DE TRAVAIL

<b>Pétrissage</b>	Type spirale : 8 minutes lentement + 5 minutes vite
<b>Température de la pâte</b>	23°C
<b>Pointage</b>	45-60 minutes
<b>Divisez et pré-façonnez</b>	Divisez et pré-façonnez en boule
<b>Détente</b>	± 20 minutes
<b>Apprêt</b>	± 75 minutes / 23°C
<b>Cuisson</b>	40 minutes / 240°C



### CARACTÉRISTIQUES

- T150
- Emballage 25 kg



### APPLICATIONS

- Pain intégral Bio
- Pain complet Bio