

SAMPIERO BAC GRAINE

Ingrédients

Farine T 65	1000 gr
Eau	720 gr
Sel	20 gr
Levure	7 gr
Améliorant	5 gr
Graines	100 gr
Eau	100 gr

Processus

Pétrissage	5 min en 1 ère
Autolyse	30 min
Pétrissage	8 min en 1ère 2 min en 2 ème 2 min avec les graines
Pointage	30 min avec 1 rabat mécanique à 15 min.
Pesage	Bac 3kilo300 Avec un rabat.
Mettre en froid jusqu'au lendemain	
Divisage	Divitrad enfournement de suite.
Cuisson	Environ 20 min à 250°c



Contact :
Besseas fabien,
Intervenant Boulanger.

