

SAMPIERO POUSSE LENTE (†80)

Ingrédients

Farine T 80	1000 gr
Eau	700 gr
Sel	20 gr
Levure	7 gr

Processus

Pétrissage	5 min en 1 ère
Autolyse	30 min
Pétrissage	8 min en 1ère 3 min en 2 ème
Pointage	30 min
Pesage	350 gr

Mettre en forme et laisser 20 min

Façonnage	Baguette
Apprêt	env. 12h à 8°C
Cuisson	Environ 20 min à 250°C



Contact :
Besseas Fabien,
Démonstrateur Boulanger.