

Pain Bio à l'épeautre
Pour 1000 g de Bio-Epeautre



1. **DIRECT**

1000 g de farine élaborée Bio-Epeautre 100% Agrano
600 - 650 g d'eau
20 - 30 g de levure

Pétrissage (selon matériel) : Jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve.
T°C de la pâte : 24 - 26°C.
Pointage bac : 15 - 20 min.
Poids des pâtons : En miches ou en boules légèrement plates : jusqu'à 600 g / Baguette : 350 g
Apprêt : 40 - 45 min.
Cuisson à 230°C : 40 min environ selon le poids.

2. **DIFFÉRE FAÇONNÉ**

1000 g de farine élaborée Bio-Epeautre 100% Agrano
600 - 650 g d'eau
8 - 12 g de levure

Pétrissage (selon matériel) : Jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve.
T°C de la pâte : 24 - 26°C.
Pointage bac : 15 - 20 min.
Poids des pâtons : En miche ou en boule légèrement plate : jusqu'à 600 g / Baguette : 350 g
Blocage au froid et apprêt : selon la méthode de travail et le matériel.
Cuisson à 230°C : 40 min environ selon le poids.

3. **DIFFÉRÉ BAC**

1000 g de farine élaborée Bio-Epeautre 100% Agrano
600 - 650 g d'eau
8 - 12 g de levure

Pétrissage (selon matériel) : Jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve.
T°C de la pâte : 24 - 26°C.
Pointage bac : 15 - 20 min. Poids de la pâte en bac : selon QS de produits finis.
Blocage au froid : 5 - 8°C 12 à 24 heures.
Poids des pâtons : En miche ou en boule légèrement plate : jusqu'à 600 g / Baguette : 350 g
Cuisson à 230°C : 40 min environ selon le poids.