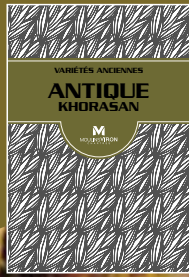


# ANTIQUE AVEC KHORASAN

Mélange de 3 farines bio :

Le khorasan, le seigle T130 et T65 bio.

Un pain authentique et naturel à la signature aromatique incomparable !



Allergènes\*

## Recette (TB = 60/64°C)

• Farine Antique Viron	1000 g
• Eau	800 - 850 g
• Levain liquide	200 g
• Levure	5 g
• Sel	18 g

## Recette levain dur

• Farine Antique Viron	1000 g
• Eau	800 - 850 g
• Levain dur (salé)	100 g
• Levure	5 g
• Sel	18 g

## Pétrissage

6 min de vitesse lente

1 à 2 min de vitesse rapide, la pâte doit être décollé de la cuve du batteur

Température de pâte maxi = 23°C

## Pointage

1 h en bac sans rabat puis mise au froid pour le lendemain.

## Détaillage

Laisser revenir la pâte 1 h en bac à température ambiante avant utilisation.

Diviser au poids désiré, avec une mise en forme.

## Détente

30 min

## Façonnage

En pain long façonnage à gris.

## Apprêt

45 min à 1h suivant la température du fournil.

## Cuisson

Température pain spéciaux pendant 45 min pour des pièces de 500 g.

  
MOULINS VIRON  
CHARTRES



[www.moulinsviron.fr](http://www.moulinsviron.fr)

FARINE | FORMATION | ACCOMPAGNEMENT