

Le Fermentain

méthode en froid



Recette

- Farine SVP Fermentain 1 000 g
- Eau (80%) 800-850 g
- Sel 18 g
- Levure 8 à 10 g

Pétrissage (au batteur)

3 à 4 min en 1^{ère} vitesse

8 à 12 min en 2^{ème} vitesse

La pâte doit se décoller de la cuve.

Pointage

30 min

Faire un léger rabat puis mettre au froid

Le lendemain Suivant la fermentation de la pâte laisser revenir 30 min à 1 h ou la travailler tout de suite

Pesage - Façonnage

Au poids désiré, légère mise en forme

Détente

10 à 20 min

Aprêt

30 à 45 min

Cuisson

Température de la Tradition Française avec buée normale
Baisser le four à mi-cuisson



MOULINS VIRON
CHARTRES



www.moulinsviron.fr

FARINE | FORMATION | ACCOMPAGNEMENT