

Bavière



Bavière

MÉTHODE DE FABRICATION CONSEILLÉE

Composants	Blonde-Mix Bavière	1 kg
	Eau (pâte bâtarde)	0,65 à 0,68 l.
	Levure	20 à 30 g
Fabrication :		
Pétrissage	3 à 5 min en 1 ^{ère} vitesse	
	5 à 6 min en 2 ^{ème} vitesse	
T° de la pâte	22 à 24°C	
Pointage	15 min	
Division	Division en pâtons	
Apprêt	45 min à 1 h	
Cuisson	Dans un four à 220 - 230°C avec beaucoup de buée	

FARINE COMPOSÉE POUR BAVIÈRE

Ingrédients

(en gras : allergènes)

Farine de **seigle**, Farine de **blé**, **Gluten de blé**, Sel, Malt d'**orge** torréfié, Huile de palme déshydratée, Levain de **seigle** déshydraté, Emulsifiant : E472e, Emulsifiant : E322 (Lécithine de colza), Emulsifiant : E471, Emulsifiant : E322 (Lécithine de **soja**), Acidifiant : E330, Agent de traitement de la farine E300, Enzymes : Alpha-amylase, Xylanase