

Sanfaçon



Sanfaçon

MÉTHODE DE FABRICATION CONSEILLÉE

Composants	Blonde-Mix Sanfaçon	1 kg
	Eau	0,70 à 0,72 l.
	Levure	15 à 20 g
Fabrication :		
Pétrissage	5 min en 1 ^{ère} vitesse 6 à 8 min en 2 ^{ème} vitesse	
T° de la pâte	24 à 26°C	
Pointage	45 min	
Division		
Façonnage	Donner un tour puis mettre sur plaques au froid à 2°C Sortir les plaques et cuire au fur et à mesure de la demande	
Cuisson	Dans un four à 220 - 240°C	

FARINE COMPOSÉE POUR SANFAÇON

Ingrédients

(en gras : allergènes)

Farine de **blé**, Extrait de malt d'**orge** torréfié, Graines de **sésame** décortiquées, Sel, Germe de **blé**, Emulsifiant : E472e, Émulsifiant : E471, Émulsifiant: E322 (lécithine de **soja**), Enzymes : Alpha-amylases, Xylanase, Agent de traitement de la farine : E300