

Secrète



Secrète

MÉTHODE DE FABRICATION CONSEILLÉE

	En direct	En froid
Composants	Blonde-Mix SECRÈTE 1 kg Eau 65 à 67 % Levure 10 à 15 g Température de base 56 à 58°C	Blonde-Mix SECRÈTE 1 kg Eau 65 à 67 % Levure 10 à 12 g Température de base 56°C
Fabrication :	En direct	En froid
Pétrissage au batteur	Première vitesse : 3 à 5 min Deuxième vitesse : axe oblique 12 à 15 min Spirale-batteur 4 à 6 min	
T° de la pâte	23 à 25°C	22 à 24°C
Pointage	30 min	Mettre la pâte en bac au froid
Division	Découper des bandes dans la pâte d'environ 350 g ou utiliser une grille formeuse à baguette. Déposer sur couche	
Façonnage		
Fermentation	20 à 45 min	
Cuisson	20 à 22 min dans un four à 235 - 250°C	

FARINE COMPOSÉE POUR SECRÈTE

Ingrédients

(en gras : allergènes)

Farine de **blé**, Farine de **seigle** et issues de **seigle**, Graines de tournesol, Graines de **sésame**, Levain de **blé** dévitalisé déshydraté, Sel, **Gluten de blé**, Farine d'**orge** malté toasté, Émulsifiant : E472e, Farine de **blé** malté, Émulsifiant : E322 (Lécithine de **soja**), Agent de traitement de la farine : E300, Enzymes: Alpha-amylase, Xylanase.



MOULINS
Dumée