



# Tradition BIO



Cette farine TRADITION de blé BIO T65 apporte rondeur des arômes et des textures. Une mie crème et alvéolée, une grigne croustillante. Peut être utilisée pour la pâtisserie, pâte à pizza et préparations culinaires.



## Composants

Farine de TRADITION BIO	1 kg
Eau	680 g
Sel	18 à 20 g
Levure	10 g

## Fabrication

T° de base	58°C
Autolyse	30 min
Pétrissage	Spiral : 10 min en 1 <sup>ère</sup> vitesse et 1 min en 2 <sup>ème</sup> Axe oblique : 15 min en 1 <sup>ère</sup> vitesse et 1 min en 2 <sup>ème</sup>
T° de la pâte	22 à 24°C
Pointage	1 h avec rabat
Blocage	Minimum 16 h à 3-4°C
Division	en pâtons de 330 g, préformer légèrement
Apprêt-Pousse	1 h à 25°C environ
Cuisson	Four chaud (260-265°C) avec buée pendant 20 min

Ingrédients : (en gras : allergènes), Farine de blé biologique

## Valeurs nutritionnelles

Valeur énergétique	1 437 kJ/339 kcal
Matières grasses	0,7 g
dont acide gras saturé	0,2 g
Glucides	69 g
dont sucres	1,9 g
>Protéines	12 g
Sel	<0,01 g



## TRADITION



La farine utilisée pour la fabrication de cette baguette assure un plaisir gustatif, une mie crème et alvéolée et une grigne croustillante.