

Symphonie



Symphonie

MÉTHODE DE FABRICATION CONSEILLÉE

Composants	Farine Symphonie	1 kg	
	Eau	650 g	
	Levure	20 g	
Fabrication en direct:			
Pétrissage	Spiral	Axe oblique	Batteur
T° de base	55°C	60°C	55°C
	5 min en 1 ^{ère} vitesse 12 min en 2 ^{ème} vitesse	5 min en 1 ^{ère} vitesse 15 min en 2 ^{ème} vitesse	5 min en 1 ^{ère} vitesse 10 min en 2 ^{ème} vitesse
T° de la pâte	25°C		
Pointage	20 min		
Division	Pâtons de 330 g		
Détente	20 min		
Façonnage	Baguettes		
Apprêt-pousse	45 à 50 min à température ambiante		
Cuisson	250°C pendant 10 min puis 20 min à 220°C		

FARINE COMPOSÉE POUR SYMPHONIE

Ingrédients

(en gras : allergènes)

Farine de **blé**, Graines de tournesol, Graines de lin brun, Graines de **sésame**, **Gluten de blé**, Graines de lin jaune, Flocons de **blé** malté, Farine de **seigle**, Sel, Farine de maïs torréfié, Epaisissant: Gomme de guar, Sucre, Malt d'orge torréfié, Germe de blé toasté, Farine de blé malté, Malt de blé torréfié, Epices, Levure désactivée, Agent de traitement de la farine: E300, Enzymes: Alpha-amylase, Xylanase.



MOULINS
Dumée