

# Fervent



**Puissance**

**Enthousiasme**

**Passion**



# Fervent

## MÉTHODE DE FABRICATION CONSEILLÉE

Composants	Blonde-mix FERVENT	1 kg
	Eau	660 à 680 g
<b>Fabrication :</b>		
Pétrissage	4 min en 1 <sup>ère</sup> vitesse 5 à 6 min en 2 <sup>ème</sup> vitesse 1 min en vitesse accélérée si besoin (La pâte doit bien se décoller de la cuve)	
T° de la pâte	24°C	
Mise en bac	Mise en forme en bac, comme un rabat	
Pointage	20 min	
Division	<b>Pour gros pains :</b> Couper des rectangles et poser directement sur couche farinée <b>Pour boules :</b> Diviser, bouler et 5 min plus tard, aplatir comme des pains ronds. Retourner sur couche farinée	
Aprêt	Mettre en froid, environ 4°C tout une nuit Le matin, si les pains manquent de pousser, laisser reprendre en température avant enfournement	
Cuisson	Retourner les pains mis sur couche à l'envers la veille Tamiser de farine, lamer Enfournier 20 min dans un four à 250°C Laisser sécher à four tombant à 200°C environ	

## FARINE COMPOSÉE POUR FERVENT

### Ingrédients (en gras : allergènes)

Farine de **blé**, Farine de **seigle**, Levain de **seigle** déshydraté, Sel, **Gluten de blé**, Levure sèche, Agent de traitement de la farine: E300, Enzymes : Xynalase, Alpha-amylases.



MOULINS  
Dumée