



ENTRETIEN
20G + 35G + 50G
LEVAIN EAU FARINE

RAFRAICHI 1 (L'AVANT-VEILLE)
---G + ---G + ---G
LEVAIN EAU FARINE

RAFRAICHI 2 (LA VEILLE)
---G + ---G + ---G
LEVAIN EAU FARINE

LE PAIN
---G + ---G + ---G + ---G ☆
LEVAIN EAU FARINE SEL

CUISSON
T0 : ENFOURNER + GRIGNER + EAU
T5 (+5') : STOP CHALEUR TOURNANTE
T15 (+10') : PLAQUE DESSUS
T50 (+35') : SORTIR

GRAINES : --- G

PÉTRISSAGE
+ PRÉPARER GRAINES

RABATTAGE

BOULAGE
+ GARDER PÂTE

ALLUMER FOUR

CUISSON 1

CUISSON 2

FIN DE CUISSON

1H30
2H30
1H30
50'
50'
50'

www.fleurdeschamps.be

ENTRETIEN
20G + 35G + 50G
LEVAIN EAU FARINE

RAFRAICHI 1 (LA VEILLE - MATIN)
30G + 52G + 75G
LEVAIN EAU FARINE

RAFRAICHI 2 (LA VEILLE - SOIR)
150G + 350G + 500G
LEVAIN EAU FARINE

LE PAIN
1 KG + 2KG + 3KG + 50G ☆
LEVAIN EAU FARINE SEL

CUISSON
T0 : ENFOURNER + GRIGNER + EAU
T5 (+5') : STOP CHALEUR TOURNANTE
T15 (+10') : PLAQUE DESSUS
T50 (+35') : SORTIR

GRAINES : 120 G

PÉTRISSAGE
+ PRÉPARER GRAINES

RABATTAGE

BOULAGE
+ GARDER PÂTE

ALLUMER FOUR

CUISSON 1

CUISSON 2

FIN DE CUISSON

1H30
2H30
1H30
50'
50'
50'

www.fleurdeschamps.be