

Pain Bio à l'épeautre  
Pour 1000 g de Bio-Epeautre



### 1. **DIRECT**

1000 g de farine élaborée Bio-Epeautre 100% Agrano  
600 - 650 g d'eau  
20 - 30 g de levure

Pétrissage (selon matériel) : Jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve.  
T°C de la pâte : 24 - 26°C.  
Pointage bac : 15 - 20 min.  
Poids des pâtons : En miches ou en boules légèrement plates : jusqu'à 600 g / Baguette : 350 g  
Apprêt : 40 - 45 min.  
Cuisson à 230°C : 40 min environ selon le poids.

### 2. **DIFFÉRE FAÇONNÉ**

1000 g de farine élaborée Bio-Epeautre 100% Agrano  
600 - 650 g d'eau  
8 - 12 g de levure

Pétrissage (selon matériel) : Jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve.  
T°C de la pâte : 24 - 26°C.  
Pointage bac : 15 - 20 min.  
Poids des pâtons : En miche ou en boule légèrement plate : jusqu'à 600 g / Baguette : 350 g  
Blocage au froid et apprêt : selon la méthode de travail et le matériel.  
Cuisson à 230°C : 40 min environ selon le poids.

### 3. **DIFFÉRÉ BAC**

1000 g de farine élaborée Bio-Epeautre 100% Agrano  
600 - 650 g d'eau  
8 - 12 g de levure

Pétrissage (selon matériel) : Jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve.  
T°C de la pâte : 24 - 26°C.  
Pointage bac : 15 - 20 min. Poids de la pâte en bac : selon QS de produits finis.  
Blocage au froid : 5 - 8°C 12 à 24 heures.  
Poids des pâtons : En miche ou en boule légèrement plate : jusqu'à 600 g / Baguette : 350 g  
Cuisson à 230°C : 40 min environ selon le poids.