

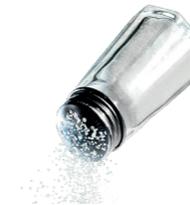
# La Recette du Boulanger

## Brunette

FARINE DE BLÉ ENTIER

## Miche

### INGRÉDIENTS



FARINE  
BRUNETTE  
100 %

EAU  
84 %

SEL  
2,0 %

LEVURE  
SÈCHE  
0,2 %

LEVAIN DUR  
20 %

### DIRECTIVES :

1. Ajouter tous les ingrédients dans le pétrin.
2. Pétrir à la 1<sup>ère</sup> vitesse (110 rpm) pendant 3 min.
3. Pétrir à la 2<sup>ème</sup> vitesse (220 rpm) pendant 3 min.
4. Pointage pendant 2 heures avec rabats à chaque 30 minutes.
5. Diviser la pâte en boules de 440 g.
6. Laisser reposer à la température de la pièce pendant 30 min.
7. Façonner en bâtards courts ou en miches.
8. Mettre directement en chambre de fermentation à 5°C pendant 12 à 15 heures.
9. Scarifier.
10. Cuisson: 20 min. à 250°C puis cuire à four tombant 20 min. à 220 °C.