



# LEV1

## PRÉPARATION LIQUIDE

ISSUE DE FERMENTATION NATURELLE



TERRAMIE LEV1 POUR 1 BAC SOIT 20 PIÈCES DE 250G CUITES



TERRAMIE : \_\_\_\_\_ 4 000 g  
EAU : \_\_\_\_\_ 2 600 g  
LEVURE : \_\_\_\_\_ 40 g  
SEL : \_\_\_\_\_ 68 g  
TERRAMIE LEV1 : \_\_\_\_\_ 300 g

### Pétrissage :

BATTEUR	AXE OBLIQUE	SPIRALE
3 minutes en V1 + 6 mn en V2	5 minutes en V1 + 15 mn en V2	4 minutes en V1 + 8 mn en V2
Température de base 60°C	Température de base 60°C	Température de base 60°C

Température en fin de pétrissage : 24°C

Pointage : En bac (+ couvercle) au froid 4°C

Détente : 30 minutes

Apprêt : 30 minutes à 24°C

Cuisson : Environ 25 minutes à 240°C

15 KG DE TERRAMIE LEV1 ET 200 KG DE FARINE TERRAMIE VOUS PERMET DE FABRI-  
QUER ENVIRON 1100 PAINS DE 250 G (CÔÛT SUPPLÉMENTAIRE 0.04 €/PAIN)

AVANTAGE INÉDIT : TERRAMIE LEV1 NE SE DÉPOSE PAS ET SE CONSERVE 6 MOIS À  
TEMPÉRATURE AMBIANTE.

### Détails :

Vider le bac sur le tour fariné, étirer en aplatisant la pâte à la main sur une longueur de 120 cm sur 40 cm environ (pour 1 bac de 7 kg de pâte).

Diviser en 2 longueurs de 60 x 40. Faire un pliage en 3 (tour simple du feuilletage) sur la largeur > apprêter le pâton pour qu'il garde une forme rectangulaire.

Laisser la pâte se détendre 30 minutes au froid avant division. Fariner puis retourner le pâton à l'aide d'une autre planche.

Diviser le pâton au couteau de tour en bandes de 6 cm de large soit 10 pièces par pâton, mettre sur toile puis laisser pousser 30 minutes avant enfournement. Ne pas lamer.

**Ingédients :** Levain (eau, produit de mouture d'épeautre, sel et vinaigre).

\*Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et ne doivent pas être déclarées dans les produits cuits.



**RISQUE ALLERGÈNE : contient du gluten.**

Mention à reporter sur l'étiquetage à destination du consommateur

### Valeurs nutritionnelles pour 100 g :

Energie : 686 kcal / 162 kJ	
Matières grasses : 0,4 g	Dont acides gras saturés : 0,1 g
Glucides : 32 g	Dont sucres : 0,4 g
Fibres : 1,8 g	Protéines : 4,3 g
Sel : 5 g	



WWW.TERRAMIE.COM



# LEV1

## PRÉPARATION LIQUIDE

ISSUE DE FERMENTATION NATURELLE

Associé à notre farine TERRAMIE, riche en germe de blé, farine de seigle et levain de seigle, le TERRAMIE LEV1 apporte toutes les caractéristiques du levain naturel.



*Maturation* : en bac au froid dès la fin du pétrissage à une température positive comprise entre 3 et 7°C pendant 16 heures au minimum

*Conservation* : jusqu'à 48 h



1 - Sortir le bac du froid et renverser la pâte sur un tour fariné, étaler et étirer à la main sur une longueur de 1.20 m x 40 cm (pour 1 bac de 7 kg de pâte soit 20 tranches).



2 - Faire un pliage en tour simple en gardant la longueur puis élargir sur 20 cm environ (1.20m x 20cm) diviser en 2 pâtons de 60 cm x 20 cm

3 - Replacer le pâton environ 30 minutes au froid sur une planche farinée avant division



4 - Sortir le pâton, fariner puis retourner le pâton à l'aide d'une autre planche sur le tour.

5 - Diviser au couteau selon la forme désirée, en bande de 6 cm environ ou en bien en pavé.



6 - Disposer sur toile et laisser pousser environ 30 minutes avant d'enfourner (four chaud avec buée). Ne pas lamer (voir photo ci-contre)

1 BAG IN BOX DE 15 KG DE TERRAMIE LEV1  
+ 2 QUINTAUX DE FARINE LA TERRAMIE  
= ENVIRON 1100 PIÈCES DE 250G CUITES  
POUR UN COÛT SUPPLÉMENTAIRE DE SEULEMENT 0.04 €/PIÈCE.



WWW.TERRAMIE.COM