

# LEMAIRE T80 – La Boule Raoul

## INGRÉDIENTS

Lemaire T80 • 1000 g  
Sel • 25 g  
Levure • 2 g  
Eau • 750 g  
Levain dur • 400 g  
Eau de bassinage • 70 g

Prix de revient matière 700 g : 0,57€  
Prix de vente conseillé : 2,80€  
Marge brute : 80%

## PROCESS

Pétrissage : 1<sup>ère</sup> : 5 min  
2<sup>ème</sup> : 7 min

Pointage T°C ambiante : 1 h

Rabat

Pointage T°C ambiante : 30 min

Division : 1000 g en banneton et 700 g en carré entremet

Détente : 20 min

Mise en forme : Boule

Détente : 20 min

Façonnage : Banneton carré 25x25 cm ou carré entremet 16x16 cm

Apprêt : 5 h 30 à 15°C

Cuisson : 240°C 40 min, laisser sécher 10 min four éteint

Ressuage : Sur grille

