

LE CÉVENOL

UN PAIN AU BON GOUT D'AUTREFOIS

Le Fournil travail en direct

Composition de la farine : Farine de froment, Levain de blé dévitalisé, Agent fermentaire, Gluten de blé, Farine de blé malté, Antioxydant E 300, Amylases fongiques

RECETTE

- Farine le cevenol 1 000g
 - Eau 650 g + 50 g
- incorporer les 50 g au fur et à mesure
- Sel 18 g au kg

BUCHES Au poids

- Pointage 2 heures
- Léger rabat au bout d'une heure
- Division à la main
- Découper au couteau des bandes en **Bûches** farinées
- Apprêt 45 minutes
- Cuisson 240° C

LE PÉTRISSAGE

- | | 1ère Vitesse | 2ème Vitesse |
|-----------|--------------|--------------|
| • Batteur | 5mn | 7mn |
- en fin de pétrissage
- Température de pâte 28° C

SARMENTS - Baguette 300 g

- Pointage 1 heures
- Léger rabat au bout de 30 minutes
- 300 g diviseuse
- Façonnage dans la farine en **Sarments** farinées
- Apprêt 45 minutes
- Cuisson 240° C



Depuis 1146



MOULIN DE SAURET

Créateur de Farines