

LE CÉVENOL

UN PAIN AU BON GOUT D'AUTREFOIS

Le Fournil travail en froid

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 poinds

- Pointage 30 minutes
- Léger rabat
- Au froid dans un bac couvert à 5°C
- Découper au couteau des bandes en **Bûches** farinées
- Cuisson 240° C

LE PÉTRISSAGE

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

Sarments - Baguette 300 g

- Pointage 1 heures
- Léger rabat au bout de 30 minutes
- Division 300 g diviseuse
- Façonnage dans la farine en **Sarments** farinées
- Pousse lente de 8° C à 12° C
- Cuisson 240° C



Depuis 1146



MOULIN DE SAURET

Créateur de Farines