

le Compagnon

Le pain que l'on aime partager !

Le fournil

Méthode de fabrication

INGRÉDIENTS

Farine de blé, farine de seigle, graines de tournesol, gritzs de soja, graines de sésames, sel, levain de blé désactivé, levain de seigle désactivé, gluten, farine de malt torréfié épices, amylases, acide ascorbique

LA RECETTE

- Farine compagnon 1 000 gr
- Eau 60% environ
- Levure 15 à 20 gr
- Pâte fermentée 200 gr

LE PÉTRISSAGE

Batteur

- 1ère vitesse 4 min
- 2ème vitesse 7 min

- Pointage 30 mn Rabat + 15 mn
- Pesée et boulage 300 gr à 400 gr | Détente 10 min avant la tourne
- Apprêt 1 h30
- Cuisson 250°C avec buée

Depuis 1146



MOULIN DE SAURET
Créateur de Farines