

MULTICEREALES

La boutique

- Pain de caractère,
- Riche en graines,
- 2 déclinaisons : Bâtard ou Petite Baguette

INFOS CONSOMMATEUR

- Les principaux ingrédients : Farine de froment, Graines de tournesol, graines de lin brun, Graines de sésame, farine de seigle T170, germe de blé, farine de blé malté,

DÉGUSTATION

- Moelleux de la mie
- Goût typé

INTERETS NUTRITIONNEL

- Fibres
- Oméga 3
- Minéraux

MARIAGE DES SAVEURS

- Accompagne les salades de crudités,
- Les volailles
- Les fromages



MULTICEREALES

Le fournil

Méthode de fabrication

Ingrédients : Farine de froment, graines de tournesol, graines de lin brun, Graines de sésame, farine de seigle T170, gluten de blé, germe de blé, sel, farine de blé malté, amylase fongique E472, antioxydant E300

RECETTE

- Farine de céréales 1000g
- Eau 640 à 660g
- Levure 20 à 30g

LE PÉTRISSAGE

Spirale / Batteur

- 1ère vitesse 3 - 5 mn
- 2ème vitesse 7 - 8 mn

- Température de la pâte 24°C
- Pointage 20 - 30 mn
- Division 350 gr
- Mise en forme Bouler légèrement
- Détente 15 - 20 minutes
- Façonnage Bâtard ou petite baguette
Lamer aussitôt en saucisson
- Apprêt 1h15 - 1h30
- Mise au four Enfournement avec beaucoup de buée
- Cuisson 30 - 35 mn à 240° C pour les bâtards
Environ 20 mn à 240° C pour les baguettes



Depuis 1146



MOULIN DE SAURET

Créateur de Farines