

# PAIN SEMOULE

## *Le fournil*

Méthode de fabrication

### INGRÉDIENTS

Farine de blé tendre, semoule de blé dur, gluten vital de blé, farine de blé malté, farine de protéagineux, alpha-amylase, anti-oxydant E 300

### LA RECETTE

- |                         |             |
|-------------------------|-------------|
| • Farine pain à semoule | 1 000 gr    |
| • Eau                   | 68% environ |
| • Levure                | 20 gr       |
| • Sel                   | 18 gr       |



### LE PÉTRISSAGE

#### Batteur

- |                |       |
|----------------|-------|
| • 1ère vitesse | 3 min |
| • 2ème vitesse | 8 min |

#### Pétrin

- |                |        |
|----------------|--------|
| • 1ère vitesse | 5 min  |
| • 2ème vitesse | 15 min |

- |                    |                                       |
|--------------------|---------------------------------------|
| • Pointage         | 30 mn                                 |
| • Pesée et boulage | Détente 10 min avant la tourne        |
| • Apprêt           | 1 h00                                 |
| • Cuisson          | 250°C avec buée   Finir porte ouverte |

Depuis 1146



MOULIN DE SAURET

Créateur de Farines