

LE SAURET CHÂTAIGNE

Le fournil

LA MÉTHODE DE FABRICATION

PAIN SPÉCIAL A LA FARINE DE CHÂTAIGNE

Composition de la farine : Farine de blé, farine de châtaigne, gluten, amylases fongiques, acide ascorbique.

LA RECETTE

- Sauret châtaigne 1 000 g
- Levure 30 g
- Sel 18 g
- Eau 600 g

- Pointage 50 mn
- Division 150 g
- Boulage soigné
- Détente 5 mn
- Façonnage en boule fariné sur le dessus
- Apprêt 40 à 50 mn
selon température fournil
- Cuisson 230° avec buée
température dégressive

LE PÉTRISSAGE

Batteur / spirale

- 4 mn en 1ère
- 8 mn en 2ème selon le matériel



Depuis 1146

MOULIN DE SAURET

Créateur de Farines

LE SAURET CHÂTAIGNE

Le fournil

LA MÉTHODE DE FABRICATION

PAIN SPÉCIAL A LA FARINE DE CHÂTAIGNE

Composition de la farine : Farine de blé, farine de châtaigne, gluten, amylases fongiques, acide ascorbique.

LA RECETTE

- Sauret châtaigne 1 000 g
- Levure 30 g
- Sel 18 g
- Eau 600 g

- Pointage 50 mn
- Division 150 g
- Boulage soigné
- Détente 5 mn
- Façonnage en boule fariné sur le dessus
- Apprêt 40 à 50 mn
selon température fournil
- Cuisson 230° avec buée
température dégressive

LE PÉTRISSAGE

Batteur / spirale

- 4 mn en 1ère
- 8 mn en 2ème selon le matériel



Depuis 1146



MOULIN DE SAURET

Créateur de Farines