

# 6 Céréales - 5 Graines



Farine : 1kg "6 céréales - 5 graines"  
Sel : sel déjà incorporé, ne pas rajouter de sel  
Levure : 30 g (3.0%)  
Eau : 600 g (60%)

Pétrissage habituel suivant matériel

T° de pâte (fin de pétrissage): 23 - 24°C

Détente : 10 - 20 min

Façonnage habituel

Peser et façonner en boules

Apprêt : 1h à 1h 30 min environ à 28°C

Mettre au four 210°C avec buée pendant 30 min environ.



Une équipe à votre service

Responsable Panification : Sébastien SIMON  
Responsable Laboratoire : Aurélie HENO - LE SEYEC  
Responsable Fabrication : Didier LE MASLE

Minoterie PAULIC  
Moulin du Gouret  
56920 SAINT - GERAND  
Tel : 02 97 51 40 03  
Fax : 02 97 51 44 46