

Graine de Champion



Farine : 1kg Graine de Champion
Sel : 20g (2.0%)
Levure : 30g (3%)
Eau : 620g (62%)

Pétrissage habituel suivant matériel

T° de pâte (fin de pétrissage): 24 - 25° C

Pointage en masse : 15 min

Peser et préformer les pâtons

Détente : 20 min

Façonner à la main

Mettre en chambre à T° de pâte pendant 1h à 1h30

Mettre au four à 240 - 250° C avec Buée



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