

Graines de Soleil



Farine : 1kg Graines de soleil
Sel : 22g (2.2%)
Levure : 25g (2.5%)
Eau : 600g à 630g (60% à 63%)

Pétrissage habituel suivant matériel
T° de pâte (fin de pétrissage): 24 - 25°C

Pointage en masse : 30 min

Peser et préformer les pâtons

Détente : 20 à 40 min

Façonner en couronne

Mettre en chambre à T° de pâte pendant 1h15 à 1h30

Mettre au four à 240 - 250°C avec Buée



Possibilité de rajouter des graines de pavots

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 41 08