

Montagnou



Farine : 1kg "Pontiou - Montagnou"
Sel : 22 g (2.2%)
Levure : 9 g (0.9%)
Eau : 750g - 780 g (75% - 78%)

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

Pointage en masse : 1h et un rabat

Pointage en masse : 1h et un rabat

Pointage en masse : 1h.

Vider la pâte directement du bac, fariner et détailler au coupe pâte sans peser.

Mettre au four 250 °C sans buée pendant 40 - 60 min pour un pain de 400 g en pâte.



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