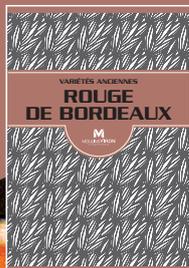


ROUGE DE BORDEAUX

Farine de Rouge de Bordeaux :

Le blé Rouge de Bordeaux est une variété ancienne à l'excellente qualité boulangère. Sa farine donne un pain à la croûte fine et croustillante et aux notes aromatiques douces et aérées.



Allergènes*

Recette (TB = 60/64°C)

• Farine de meule T110 Rouge de Bordeaux	1 000 g
• Eau	680 g
• Levain liquide	300 g
• Levure	2 g
• Sel	20 g

Pétrissage

4 à 5 min de vitesse lente

La pâte doit se décoller de la cuve du batteur

T° de pâte = 23°C maxi

Pointage

45 min 1^{er} rabat

45 min 2^{ème} rabat

30 min puis mise au froid pour le lendemain

Détaillage

Diviser la pâte avec une mise en forme en boule

Détente

20 min à 1h suivant la température du labo.

Façonnage

En pavé court

Apprêt

45 min à 1 h

Cuisson

Donner un coup de lame sur la longueur du pain.
245-250°C pendant 45 min au minimum pour des pièces de 400 g cru


MOULINS VIRON
CHARTRES



www.moulinsviron.fr

FARINE | FORMATION | ACCOMPAGNEMENT