

Pain à la farine de châtaigne

Recettes :

• SVP Châtaigne	1 000 g
• Eau	600 g
• Sel	18 g
• Levure	30 g

Pétrissage : (au batteur)

4 min en 1^{ère} vitesse

5 à 6 min en 2^{ème} vitesse

La pâte doit se décoller de la cuve et être

lisse en fin de pétrissage

Température de base : 48/50° C

Pointage :

20 min

Pesage - Façonnage :

Peser à 300 à 350 g

Détente : 15 min

Façonner en fer à cheval

Apprêt :

Environ 1 h

A l'enfournement, fariner légèrement et lamer

Cuisson :

Four température normale avec buée

Baisser le four à mi-cuisson

Attention à la prise de coloration

Durée : environ 35 min

Variante

Figues pavot citron

• Pour 1kg de pâte	
• Pavot	20 g
• Zeste de citron	10 g
• Eau à mélanger 2h avant utilisation	20 g
• Figues sèches en cubes	180 g

M
MOULINS VIRON
CHARTRES



www.moulinsviron.fr

