

# Le Pain du Beaujolais

la recette des



Quelles seront les notes  
de dégustation  
de la cuvée 2018 ?

Fruits rouges, banane ?

Ou tout simplement le fruité  
du raisin fermenté  
et la singularité du terroir ?

Il faudra attendre  
comme chaque année  
le 3<sup>ème</sup> jeudi du mois  
de novembre pour le savoir.

Participez  
à cet événement œnologique  
**le 15 novembre,**  
proposez à vos consommateurs  
le « Pain au Beaujolais »



#### Ingrédients :

Farine de Tradition Française	700 g
Farine 6 Céréales 4 Graines	300 g
Sel	18 g
Levure	35 g
Beurre	50 g
Gruyère (cubes)	120 g
Beaujolais	600 g
Rosette (option)	100 g

#### Pétrissage : (au batteur) :

5 min en 1<sup>ère</sup> vitesse

5 min en 2<sup>ème</sup> vitesse

Incorporer ensuite le gruyère et la rosette en  
1<sup>ère</sup> vitesse et tourner 3 min

**Pointage :** 45 min

**Pesage :** Peser à 350 g

**Façonnage :** En batard d'environ 20 cm

**Aprêt :** 1 heure

**Cuisson :** Sur plaque

Four à température normale, avec buée

A mi-cuisson, baisser la température du four

**Durée :** Environ 35 min

