

# Pain Beaujolais

## Recette

• Farine panifiable T55	700 g
• Farine 6 céréales 4 graines	300 g
• Sel	18 g
• Levure	35 g
• Poudre de Lait	20 g
• Beurre	50 g
• Gruyère en cube	120 g
• Beaujolais	600 g
• Rosette en petits cubes en option	

## Pétrissage : (au batteur)

5 mn en 1<sup>ère</sup> vitesse

5 mn en 2<sup>ème</sup> vitesse

Ensuite, incorporer le gruyère (et la rosette), en 1<sup>ère</sup> vitesse et laisser tourner 3 min

## Pointage : 30 min

**Pesage :** Poids des pâtons 350 g

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

**Apprêt :** 1 heure

**Cuisson :** Sur plaque

Four à température normale, avec buée

A mi-cuisson, baisser la température du four

**Durée :** 35 min environ

Allergènes\*



**M**  
MOULINS VIRON  
CHARTRES



[www.moulinsviron.fr](http://www.moulinsviron.fr)

FARINE | FORMATION | ACCOMPAGNEMENT

\* Pour plus de détails, veuillez demander la fiche allergène à votre commercial