

La Tradi Graines

Recette :

Pour un bac (20 baguettes de 350 g)

- Pâte Tradition Française 6 200 g
- Mélange de graines 450 g
- Eau 350 g

(mélanger les graines et l'eau 2 h au minimum avant l'incorporation)

La pâte Tradition Française peut être prise après le deuxième tour.

Pétrissage : (au batteur)

Mélanger en 1^{ère} vitesse la pâte Tradition Française et les graines

Ensuite, mettre en 2^{ème} vitesse, jusqu'à ce que la pâte se décolle de la cuve.

Pointage :

30 min - Un rabat et mise au froid à 3°C jusqu'au lendemain.

(2 heures de réchauffe avant utilisation)

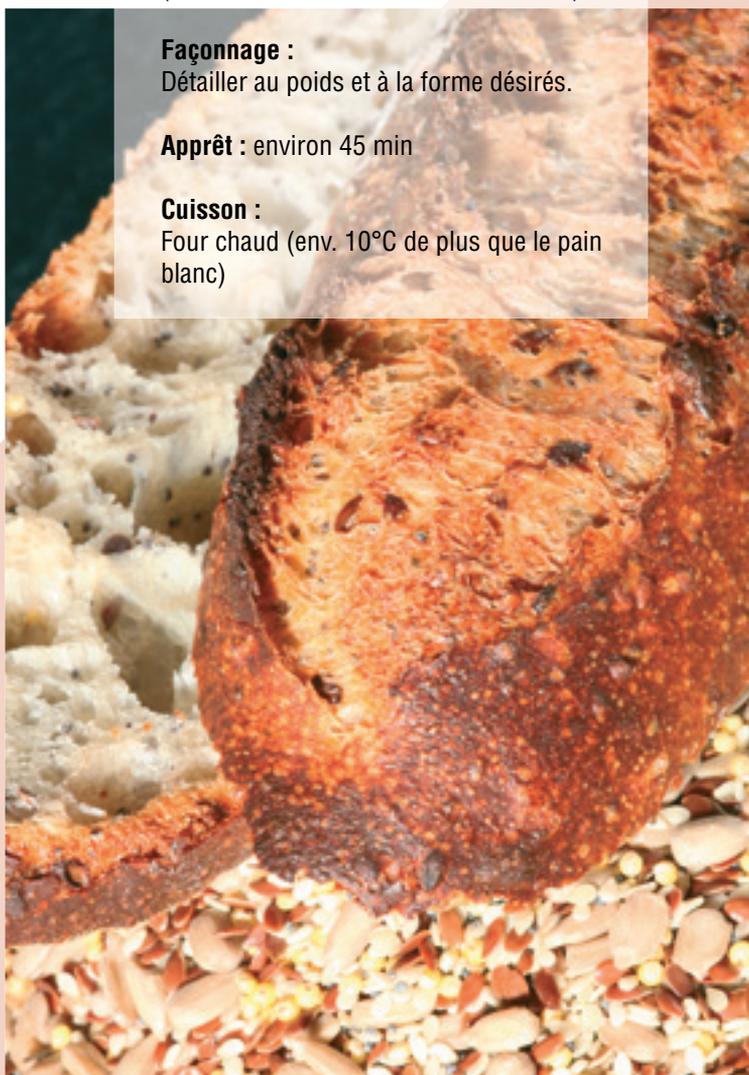
Façonnage :

Détailler au poids et à la forme désirés.

Apprêt : environ 45 min

Cuisson :

Four chaud (env. 10°C de plus que le pain blanc)



MOULINS VIRON
CHARTRES