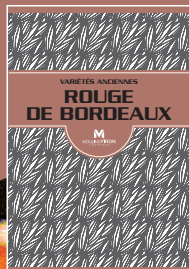


# ROUGE DE BORDEAUX

## 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<sup>er</sup> rabat

45 min 2<sup>ème</sup> 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](http://www.moulinsviron.fr)

FARINE | FORMATION | ACCOMPAGNEMENT