



Depuis 1946

LA BLONDINE DU MOULIN

LA MÉTHODE EN POUSSE LENTE

COMPOSITION DE LA FARINE

Farine de blé, Graines de sésame toastées, farine de maïs, gluten de blé, farine de blé malté, Enzymes : Alpha-Amylases, hémicellulases, E300.

RECETTE

Farine	1000 gr
Eau	620 à 630 gr
Levure	8/10 gr
Sel	18 gr

PÉTRISSAGE

	Spirale batteur
1ère Vit	4-5 min
2ème Vit	6-7 min

Jusqu' au lissage de la pâte, ne pas surpétrir. T° pâte : 22/24°C

POINTAGE DÉTENTE

20 min en cuve puis 20 min une fois divisée

FAÇONNAGE

Baguettes 45-50 cm environ, coup de lame au choix, incisions aux ciseaux aux extrémités.

APPRÊT

12 à 18 h en chambre à 6-8°C.
Coup de lame au choix, incisions aux extrémités.

CUISSON

22 à 24 min
240-250 °C (faire sécher)



Depuis 1946

*Les recettes peuvent être modifiées selon les caractéristiques du blé