



Des farines d'exception,
naturelles et authentiques.

PAIN A LA CHÂTAIGNE

Ingrédients :

Farine Pain à la châtaigne	1000g	
Levure	20g	
Eau (T° de base 54)	560 à 580g	

Pétrissage :

- Batteur : 4' en 1^{ère} + 7' en 2^{ème}
- Température de pâte de 24 à 25°C

Pointage :

- 30 à 40' en bac

Détente :

- 20 minutes

Façonnage

- Baguette ou bâtard

Apprêt :

- 1h à 1h30

Cuisson :

- Fariner à la mise au four