



Des farines d'exception,  
naturelles et authentiques.

## Pain à la Châtaigne

### Ingrédients pour faire un emploi d'amidon

Farine de châtaigne	250g	
Eau à 100°C	250g	

Mélanger le tout et laisser reposer pendant une heure.

### Ingrédients pour le pétrissage

Emploi d'amidon	500g	
Farine de Tradition	750g	
Sel	18g	
Pâte fermentée	150g	
Levure	5g	
Eau TB (58)	500g	

### Pétrissage :

- Batteur ou spiral : 8' en 1<sup>ère</sup> + 1' en 2<sup>ème</sup>
- Température de pâte de 24 à 26°C

### Pointage :

- 1h en bac + un rabat et ensuite mettre 12 à 15 heures à 4°C

### Détente :

- 45 minutes à 1 heure

### Tourne :

- Boules ou bâtards

### Apprêt :

- 1h à 1h 30, mettre au four. Fariné les produits de préférence.