

Pain à la moutarde et aux saveurs du midi

Ingrédients :
Pain du Sud 1 kg
Levure 40 à 50 grs
Eau 0,64 l
Moutarde à l'ancienne 100 grs
Moutarde extra forte
«classique» 30 grs
Éclats d'idées
Saveurs du midi 80 grs



Prix de vente
conseillé :
2€80 (coeff 6)

artisan
boulangier

Pétrissage

AXE OBLIQUE

- 5 mn en 1^{re} vitesse ;
- 10 mn en 2^{me} vitesse.

SPIRAL

- 5 mn en 1^{re} vitesse ;
- 6 mn en 2^{me} vitesse.

- Incorporer la moutarde et le saveur du midi en fin de pétrissage puis mélanger 2-3 mn en 1^{re} vitesse ;
- Température de pâte en fin de pétrissage : 23-24°C.

Pointage

1h à température ambiante.

Façonnage

En moulu à 280 grs (cf page 52).

Apprêt

2h à 2h30.

Cuisson

25 à 30 mn à 230°C.

Suggestion : Avec des viandes rouges.

