

# 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



## Pétrissage

AXE OBLIQUE

- 5 mn en 1<sup>re</sup> vitesse ;
- 10 mn en 2<sup>me</sup> vitesse.

SPIRAL

- 5 mn en 1<sup>re</sup> vitesse ;
- 6 mn en 2<sup>me</sup> vitesse.

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

## Pointage

1 h 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.

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

artisan  
boulangier

