

Généreux



Généreux

MÉTHODE DE FABRICATION CONSEILLÉE

| | | |
|----------------------|--|----------------|
| Composants | Blonde-Mix Généreux | 1 kg |
| | Eau | 0,65 à 0,68 l. |
| | Levure | 20 à 30 g |
| Fabrication : | | |
| Pétrissage | 5 min en vitesse lente 6 à 8 min en vitesse moyenne | |
| T° de la pâte | 25°C environ | |
| Pointage | 30 min puis donner un tour 15 min de pointage à nouveau | |
| Division | Diviser en PAVÉS et disposer sur couche farinée | |
| Apprêt | 30 à 45 min maximum | |
| Cuisson | 40 min environ dans un four à 240°C | |

FARINE COMPOSÉE POUR GÉNÉREUX

Ingrédients

(en gras : allergènes)

Farine de **blé**, Mélange 7 céréales / 6 graines (graines de lin brun, graines de millet décortiquées, farine de maïs, graines de **sésame** décortiquées, graines de lin jaune, farine de **seigle**, farine d'**avoine**, farine d'**orge**, farine de sarrasin, farine de riz, graines de tournesol décortiquées, farine de **blé**, levain de **seigle** déshydraté désactivé, dextrose de **blé**, graines de pavot bleu, farine de **blé** malté torréfié, émulsifiant : E472e), Farine de **seigle**, Levain de **blé** dévitalisé déshydraté – Levures, Sel, **Gluten de blé**, Extrait de malt d'**orge** déshydraté, Farine d'**orge** malté torréfié, Émulsifiant : E322 (Lécithie de colza), Émulsifiant : E322 (Lécithine de **soja**), Agent de traitement de la farine: E300, Enzymes : Alpha-amylase, Xylanase.



MOULINS
Dumée