

Morvandiau



Morvandiau

MÉTHODE DE FABRICATION CONSEILLÉE

Composants	Blonde-Mix Morvandiau Eau	1 kg 0,75 à 0,80 l.
Fabrication :		
Pétrissage	2 à 3 min en 1 ^{ère} vitesse 4 à 5 min en 2 ^{ème} vitesse 1 min en vitesse accélérée si besoin (la pâte doit bien se décoller de la cuve)	
T° de la pâte	25 à 28°C maxi	
Mise en bac	45 min de pointage Donner un tour puis 45 min de pointage à nouveau	
Division		
Mise en bannetons	45 min à 1 h d'apprêt	
Cuisson	4 à 5 min dans un four à 240°C environ puis 35 à 40 min dans un four à 210°C (selon grosseur)	

FARINE COMPOSÉE POUR MORVANDIAU

Ingrédients

(en gras : allergènes)

Farine de **blé**, Farine de **seigle**, Levain de **blé** dévitalisé déshydraté-levures, Sel, Extrait de malt d'**orge** déshydraté, **Gluten de blé**, Émulsifiant : E322 (Lécithine de colza), Émulsifiant : E322 (Lécithine de **soja**), Enzymes : Alpha-amylase, Xylanase, Agent de traitement de la farine : E300



MOULINS
Dumée