

# Morvandiau



# Morvandiau

## MÉTHODE DE FABRICATION CONSEILLÉE

<b>Composants</b>	Blonde-Mix Morvandiau Eau	1 kg 0,75 à 0,80 l.
<b>Fabrication :</b>		
<b>Pétrissage</b>	2 à 3 min en 1 <sup>ère</sup> vitesse 4 à 5 min en 2 <sup>ème</sup> vitesse 1 min en vitesse accélérée si besoin (la pâte doit bien se décoller de la cuve)	
<b>T° de la pâte</b>	25 à 28°C maxi	
<b>Mise en bac</b>	45 min de pointage Donner un tour puis 45 min de pointage à nouveau	
<b>Division</b>		
<b>Mise en bannetons</b>	45 min à 1 h d'apprêt	
<b>Cuisson</b>	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



M O U L I N S  
Dumée