

Berrichon



Berrichon

MÉTHODE DE FABRICATION CONSEILLÉE

Composants	Farine BERRICHON	1 kg
	Eau	680 g
	Levure	20 g
Fabrication :	En direct	En froid
T° de la pâte	56 à 58° C	
Pétrissage	Au batteur 5 min en 1ère vitesse 5 min en 2ème vitesse	
T° de la pâte	24 à 26° C	
Pointage	30 minutes	
Division	En pâtons de 350 g et légère mise en forme	
Détente	15 minutes	
Façonnage	Mise en forme et déposer sur couche. Soudure sur farine	Mise en forme et déposer sur couche. Soudure sur farine. Mettre au froid (3-4° C) en pousse contrôlée
Apprêt	1h45 à 23-24° C	Le lendemain, réchauffe 2h à 20° C
Cuisson	20 min à 240° C et 25 min à chaleur tombante	

Ingrédients

(en gras : allergènes)

Farine de **blé**, farine de **seigle**, **gluten de blé**, farine pré-gélatinisée et acidifiée (produit à base de **seigle** et de **blé** moulus, d'amidon de **blé**, d'acidifiant : E 270), graines de tournesol, sel, son de **soja**, graines de lin, **soja** concassé, stabilisant : E 412, semoule de sarrasin, dextrose, farine d'**orge** malté, **sésame**, Emulsifiant : E 472e, extrait de malt d'**orge** en poudre, correcteur d'acidité : E 341, Agent de traitement de la farine : E 300, Enzymes.



MOULINS
Dumée