

Recettes pour faire du pain

Recettes pour faire du pain maison

Le moulin Céard et toute son équipe vous proposent ses farines artisanales de qualité supérieure, fabriquées à partir de céréales françaises lavées avant mouture, et dont la sécurité alimentaire est assurée par des contrôles qualités réguliers .

Levure sèche de boulanger saf-instant :

Cette levure est reconnue comme « la référence sur le marché des levures sèches instantanées de boulanger. Simple à utiliser, elle convient à tous les procédés de panification.

- Sachet de 500 g : 10 €
- Sachet de 125 g : 3 €
- Boîte contenant 5 sachets de 11g : 1,50 €
- Sachet de 125 g levure PIZZA : 3 €

pain BERGER GOURMAND

Ingrédients :

Farine : 1000g

Eau: 620-650g

Sel: 18g

Levure: 15g

Recette:

Pétrissage : 5 mn en 1ère vitesse

5 mn en 2nd vitesse (avec sel)

Température pâte : 25°C

Repos : 15-20 mn

Boulage

Repos:

15 mn

Façonnage:

Repos :

1h45 à 2h à 25°C

Cuisson :

baguette : 18-20 mn à 240°C

Flute/pain : 25 mn à 240°C

dans les 2 cas, avec buée

PAIN DE FERNAND

Ingrédients :

Farine Pain de Fernand : 1000g

Eau: 620g

Sel : 18g

Levure: 25g

Recette :

Pétrissage: 5 mn en 1ère vitesse

10 mn 2ème vitesse

Température pâte: 25°C

Repos : 25mn

Pesage : 300g

Boulage

Repos: 15mnFaçonnage: baguette de 40cm de long ou en boule

Repos: 60 mn à 23° C

Cuisson :

30 mn à 240°C, avec buée

pain MONTAGNETTE

Ingrédients :

Farine Montagnette 1000g

Eau: 640-650g

Sel: 18g

Levure: 15 à 20g

Recette:

Pétrissage : 5 mn 1ère vitesse 6-7 mn 2ème vitesse

Température pâte: 24°C

Repos: 60 mn

Pesage : 380g ou 780g

Boulage

Repos: 20 mn

Façonnage :

Repos : bâtard ou boule

75 à 90 mn à 25°C

Cuisson:

à 240°C avec buée ; le temps est fonction du poids du pain.

PAIN A LA CHATAÎGNE

Ingrédients :

Farine à la Châtaigne : 1000g

Eau: 620-660g

Sel: 18g

Levure: 20g

Eclats de châtaigne : 50g

(à réhydrater avant incorporation)

Recette:

Pétrissage : 3 mn en 1ère vitesse 6-8 mn en 2ème vitesse

Température pâte : 24-25°C

Repos : 20 mn

Boulage 350g

Repos: 15 mn

Façonnage :

Repos : 1h15 à 1h30

Cuisson : four dégressif