



PAIN AUX CHÂTAIGNES VIEUX-MOULIN

Ebouillantage	Combicorn pain du Vieux-Moulin Eau	5,000 kg 6,200 kg
Pâte	Farine mi-blanche Farine de seigle Forza Verde Sel de cuisine Levure Eau	7,250 kg 2,750 kg 0,150 kg 0,230 kg 0,300 kg 5,200 kg
A incorporer	Châtaignes finement hachées Total	4,200 kg 31,280 kg
Préparation	Ebouillantage:	Porter l'eau à ébullition et la verser immédiatement sur la farine Combicorn pain du Vieux-Moulin tout en remuant puis laisser refroidir. Couvrir et laisser reposer toute la nuit au réfrigérateur. Pétrir tous les ingrédients avec l'ébouillantage jusqu'à obtenir une pâte élastique, puis incorporer les châtaignes.
Réalisation	Pétrissage:	env. 6 minutes à la 1re étape puis env. 6 minutes lors de la 2e étape
Température et pointage	Température: Pointage:	env. 27 °C 30 minutes
Façonnage		Diviser en pâtons de 450g, les travailler en boule, puis les déposer clef en dessous sur l'ustensile d'enfournement. Après fermentation, saupoudrer les pains de farine de seigle et les scarifier d'un trait au milieu.
Cuisson	Température du four: Temps de cuisson:	env. 235 °C, puis baisser à 210 °C au bout de 20 minutes Enfourner avec vapeur et terminer la cuisson à tirage ouvert. env. 50 minutes



SARMENT VIEUX-MOULIN

Macération	Combicorn pain du Vieux-Moulin Eau	3,250 kg 2,500 kg
Pâte	Farine mi-blanche Forza Verde Sel de cuisine Levure Eau Total	10,000 kg 0,130 kg 0,250 kg 0,350 kg 7,500 kg 23,980 kg
Préparation	Macération:	Mélanger la farine Combicorn pain du Vieux-Moulin avec de l'eau et laisser gonfler pendant 30 minutes. Avec le reste des ingrédients, former une pâte bien pétrie. Incorporer enfin la pré-pâte.
Réalisation	Pétrissage:	env. 5 minutes lors de la 1re étape puis env. 12 minutes lors de la 2e étape Placer la pâte dans un moule huilé et laisser venir à maturité pendant 2-3 heures à température ambiante.
Température et pointage	Température: Pointage:	env. 27 °C 120 à 180 minutes
Façonnage		Verser la pâte sur un plan de travail préalablement recouvert d'un mélange de graines dont on saupoudre également la pâte. Diviser en pâtons de 450g, tourner puis déposer sur l'ustensile d'enfournement. Commencer la cuisson env. 10 minutes plus tard.
Cuisson	Température du four: Temps de cuisson:	env. 240 °C, puis baisser à 210 °C Enfourner avec vapeur et terminer la cuisson à tirage ouvert jusqu'à ce que le pain soit croustillant. env. 45 minutes