

# Pain aux 14 céréales et graines



Se déguste toasté au petit déjeuner ou en accompagnement de tous les plats

## ATOUT BOULANGÈRE :

Saveurs : fruitées et céréales grillées  
Croûte très croustillante, mie ambrée légèrement bise, généreuse et fondante

## ATOUT CONSOMMATEUR :

Pain riche et gourmand  
Sa richesse en graines lui procure des saveurs fortes

minoterie  
du  
Trieves

GAMME CLASSIQUE

GAMME BIOLOGIQUE

GAMME GUSTIVE

GAMME SPÉCIAUX

GAMME GOURMANDISES

GAMME SANS GLUTEN

# RECETTE

TRAVAIL DIRECT		TRAVAIL EN FROID	
Ingrédients	Poids	Ingrédients	Poids
Farine Pain 14 céréales et graines	1 kg	Farine Pain 14 céréales et graines	1 kg
Eau	600 à 650 g	Eau	600 à 650 g
Levure	20 à 30 g	Levure	10 g
Sel	Déjà incorporé dans la farine	Sel	Déjà incorporé dans la farine

	TRAVAIL DIRECT	TRAVAIL EN FROID
Température de base :	60°C	60°C
Pétrissage spirale ou batteur :	1ère vitesse : 5 min 2ème vitesse : 7 min	1ère vitesse 5 min 2ème vitesse : 7 min
Température de pâte :	24-25°C	24-25°C
Pointage :	En bac, 30 min environ	30 min avec rabat, mettre au froid à 4°C pour le lendemain
Division :	Manuelle ou mécanique, pâtons de 300g	Manuelle ou mécanique, pâtons de 300g.
Détente :	15 min	30 min
Façonnage :	En bâtard ou en boule	En bâtard ou en boule
Apprêt :	75 à 90 min	75 à 90 min
Cuisson :	Scarification et cuisson à 245°C avec buée	Scarification, cuisson à 245°C avec buée

## **Conseil(s) du boulanger :**

*N'hésitez pas à faire varier les formats et les poids de vos pains afin de dynamiser votre magasin.*



**Minoterie du Trièves – Corréard et Fils**

Le Moulin – 38930 Clelles – France – Tel : 04 76 34 41 13

[www.minoteriedutrièves.com](http://www.minoteriedutrièves.com) – E-mail : [minoterie.trieves@wanadoo.fr](mailto:minoterie.trieves@wanadoo.fr)

