

VOS RECETTES

BRIQUE ÉPEAUTRE-SARRASIN



VOS RECETTES

BRIQUE ÉPEAUTRE-SARRASIN

Réf. 11741

POUSSE CONTROLÉE

Ingrédients

Épeautre-Sarrasin	1000 g
Eau	900 g
Sel	18 g
Levure	10 g

Pétrissage

Batteur avec la feuille

Température de base	80 °C
1ère vitesse	4 min
2ème vitesse	Jusqu'à décollement + 3 min
Température de pâte	26°C (+/-1°C)

Fermentation
et façonnage

Pointage	-
Division	400 g en moule
Blocage	à 3 °C
Apprêt	30 min à 26°C (+/-1°C)

Mise au four

Lavage	Fariné et fendu à l'eau
Température de cuisson	240 °C–250 °C
Dose de buée	Identique à une baguette
Durée de cuisson	30 à 40 min

Les temps indiqués doivent être adaptés en fonction du matériel utilisé.



entreprise.grandsmoulinsdeparis.com

Grands Moulins de Paris SA au capital de 37 232 832 € - Siège social : 99 rue Mirabeau 9400 Ivry-sur-Seine – 351 466 495 RCS Créteil