

TESTEZ LA RECETTE PONT DE
LA POYA
NOUS VOUS METTONS VOLONTIERS ET
GRATUITEMENT À DISPOSITION 100 SACHETS
DE PAIN



MÜHLE WALTHER



Mühle • Moulin
BURGHOLZ
Le too pour paysans et boulangers

Pain «Pont de la Poya» Etablissez un nouveau pont avec vos clients

Inspiration Pont de la Poya

La construction du siècle fascinante brille loin en dehors de la région fribourgeoise et est déjà sur toutes les langues. L'élégance et l'audace du pont a donné l'idée à un de nos clients boulangers de créer un nouveau pain.

Un mélange équilibré

Ce pain ayant un goût rustique et légèrement aigrelet est produit avec un long pointage. Ainsi en résulte ce goût de caractère et une bonne durée de conservation.

Utilisable avec beaucoup de diversité

Le pain „Pont de la Poya“ se prête formidablement bien à une combinaison viande et fromage. Vous pouvez créer des petits pains, des sandwiches ou des snacks à l'emporter. Une délicatesse pour les amateurs du pain aigrelet !



Pain du Pont de la Poya



Produit par l'Artisan Meunier et l'Artisan Boulanger

Recette Pain „Pont de la Poya“

Multikorn claire N° art 5528
Farine de seigle rustique N° art 4160

Déclaration farine	Farine de froment, farine de seigle, farine d'épeautre, graines de tournesol, gluten, adjuvant de boulangerie (Levit Forte), flocons d'avoine, graines de lin, levain de seigle (séché), graisse en poudre (graisse végétale, lait écrémé en poudre, protéines), farine d'orge, graines de sésame, sarrasin, gruau de soja, semoule de maïs, flocons de millet, lécithine de soja (E322)
Info allergènes de la farine	gluten, caséine, sésame, soja
Recette	1'250 g de farine Multikorn claire 300 g de farine seigle rustique 1'000 g d'eau 30 g de sel 20 g de levure
Poids total de la pâte	2'600 g Fabriquer 2 litres de pâte pour 10 pièces <small>cette quantité s'adapte à un bac à pâte pitec 53/41 cm</small>
Préparation	Mélanger tous les ingrédients et pétrir en 1 ^{ère} 10 minutes, en 2 ^{ème} vitesse 4 minutes Température de la pâte 22-24°C Remplir la pâte dans un bac pitec 53/41 cm, préalablement légèrement huilé, recouvrir d'un plastique et mettre au frais à 4-6°C <small>Temps de pétrissage pour pétrin à spirale</small>
Pointage	10 à 12 heures
Façonnage	Retourner le bac sur la table farinée, couper en 10 morceaux égaux 2x5 cm (rectangle), les déposer sur le tapis à enfourner, couper les quatre angles (plus long en haut) de façon à enlever 50 g par pâton, truquer avec une corne au milieu puis étirer l'ouverture
Fermentation à la pièce	30 à 40 minutes
Cuisson	Fariner légèrement les pâtons avec une passoire sur la moitié du haut Cuire avec peu de vapeur dans un four chaud, avec une chaleur décroissante
Temps de cuisson	45 à 50 minutes

Valeur nutritive 100 g	kcal	kJ	protéine	hydrate de carbone	graisse	fibres alimentaires
Farine	340	1428	13.0 g	63.0 g	4.0 g	6.0 g
Pain	237	994	9.0 g	44.0 g	3.0 g	4.0 g

Mühle Walther AG
3065 Bolligen

T 031 924 00 00
info@wegmuehle.ch

Mühle Burgholz AG
3753 Oey-Diemtigen

T 033 681 82 22
info@muehle-burgholz.ch