

Moulin FRITZ
Meuniers depuis 1827



La Farinière
18, chemin de l'étang SOUFFLENHEIM
03 88 86 60 19

FARINE DE CHÂTAIGNE

Recettes salées & sucrées

PAIN À LA FARINE DE CHÂTAIGNE ET AUX LARDONS *un pain d'automne*

Ingrédients : 100 gr de farine de châtaigne,
400 gr de farine T55, 290 gr d'eau, 10 gr de sel,
10 gr d'huile, 10 gr de levure sèche de
boulangier, 50 gr de lardons

Faire revenir les lardons à la poêle sans matière grasse. Dans le bol du robot mélanger les farines de blé, de châtaigne, l'eau, le sel, la levure et l'huile. Pétrir. Ajoutez les lardons. Laissez lever au chaud 1h30 minimum. Rabattre la pâte et façonner un pâton. Lever 30 à 40 mn au chaud, puis enfourner à 220° pendant 30 mn.

Ce pain se déguste avec une salade ou à l'apéritif.