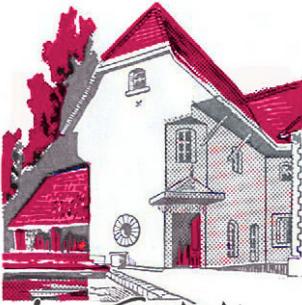


Moulin FRITZ
Meuniers depuis 1827



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

FARINE T55

*farine de blé blanche
utilisée pour les pâtes à
pain, tarte & nouilles*

PAIN VIENNOIS

Ingrédients: 250gr de farine T55, 250gr de farine T45, 1 sachet de levure de boulanger sèche instantanée (11gr), 20gr de sucre, 325gr de lait tiède, 40gr de beurre mou en petits morceaux, 7gr de sel, 1 œuf pour la dorure.

Mélangez les farines et la levure sèche de boulanger dans le bol du robot. Ajoutez le lait tiède, le sucre et le sel. Pétrir 3 minutes vitesse 1. Ajoutez le beurre en morceaux et pétrir 5 minutes vitesse 2. Laissez reposer la pâte 20 minutes à température ambiante.

Divisez la pâte en 4 morceaux de 200gr. Donnez leur la forme d'une baguette en partant du centre vers les extrémités avec les deux mains en faisant rouler la pâte pour l'allonger. Laissez reposer 30 minutes à température ambiante. Incisez les pains en biais à l'aide d'une incisette.

Préchauffez le four à 220° (th7/8), faire cuire 15 à 20 minutes.

Moulin FRITZ 18, rue de l'étang - SOUFFLENHEIM

03 88 86 60 19 - la.fariniere@free.fr

www.moulin-fritz.fr