

Moulin FRITZ
Meuniers depuis 1827



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

CONSEILS D'UTILISATION FARINES A PAINS SPECIAUX

PAINS CUITS EN MACHINE A PAIN :

Suivre les instructions de votre MAP pour la quantité des ingrédients à utiliser.

A titre d'exemple, pour un pain de 750 gr cuit en MAP, j'utilise entre 250 à 300gr d'eau (selon les farines : seigle, complète ont besoin de plus d'eau), 10 gr de beurre ramolli, 500gr de farine spéciale à pain et 5gr de levure sèche instantanée (soit 1 cuillère à café ½). Ingrédients disposés selon cet ordre dans la MAP.

Utilisez de préférence le programme de cuisson pour pain complet ou multi céréales, excepté pour le pain au maïs, choisir le programme pain blanc.

Astuces et problèmes

En MAP :

Problème de pétrissage : la pâte est molle et colle à la paroi, c'est qu'il y a trop d'eau. Ajoutez de la farine par petite quantité tout en poursuivant le pétrissage jusqu'à l'obtention d'une boule souple. La pâte se déchire et forme une boule desséchée, c'est qu'il manque de l'eau. Ajoutez-en en petite quantité tout en poursuivant le pétrissage jusqu'à l'obtention d'une boule souple.

...

...

Affaïssement du pain lors de la cuisson : cela provient soit de la quantité d'eau, soit de la quantité de levure. Résoudre le problème en diminuant un peu la quantité de l'un ou de l'autre de ces deux ingrédients (10 g par 10 gr en moins pour l'eau), (1 gr par 1 gr en moins pour la levure)

Astuce : pensez à utiliser le programme pâte de votre MAP pour pétrir et faire lever votre pâte à pain. Puis, après avoir mis en forme et fait lever à température ambiante votre pâton (30 à 40 mn) procéder selon nos conseils en cuisson au four. Ainsi vous pourrez varier les formes de vos pains et ne pas faire uniquement le cube proposé par la MAP !