

Les engagements forts sont notre marque
de fabrique et font toute la différence!

Ambroise, meunier

NOS FARINES NATURELLES

NOS ENGAGEMENTS **POUR VOUS & POUR LA TERRE**



TERROIR LOCAL

Toutes nos céréales sont cultivées en Wallonie



AGRICULTURE RAISONNÉE & ENGAGÉE

Nos agriculteurs respectent la santé de la plante, des sols
et de ceux qui en mangent les fruits



INSTALLATIONS MEUNIÈRES UNIQUES EN BELGIQUE

Toutes nos farines sont produites grâce à notre moulin à eau
et notre minoterie



EMPREINTE ÉNERGÉTIQUE NULLE

Nos farines sont fabriquées à la force de l'eau ou de l'électricité
hydroélectrique ou solaire produit au moulin



FARINES SANS ADDITIFS

Nos farines ne contiennent aucun additif, améliorant ou enzyme
de synthèse

Voir recettes au verso ►



Rue Grande, 95 | 5575 Vencimont (Gedinne)

+32 (0)61 50 12 82 | contact@moulindevencimont.be

www.moulindevencimont.be



NOS RECETTES

PAIN BLANC À L'ÉPEAUTRE

180 g	de blanche d'épeautre
360 g	de blanche de froment
370 ml	d'eau fraîche*
7,5 g	de sel
16 g	de levure fraîche (ou 6 g de levure sèche)

PAIN DEMI-GRIS À L'ÉPEAUTRE

215 g	d'intégrale d'épeautre
325 g	de blanche de froment
370 ml	d'eau fraîche*
7,5 g	de sel
16 g	de levure fraîche (ou 6 g de levure sèche)

* ajuster légèrement la quantité d'eau afin d'obtenir une pâte d'aspect collant

POUR TROUVER VOTRE PAIN,
OSEZ ET FAITES—VOUS PLAISIR !



CONSEILS

Mélangez vos ingrédients en veillant à ce que sel et levure ne soient pas directement en contact. Pétrissez au crochet durant 20 minutes (25 minutes pour le demi-gris) en vitesse lente afin de ne pas échauffer la pâte qui doit être assez collante (au besoin ajustez la quantité d'eau). Laissez reposer la pâte dans la cuve durant 25 minutes dans un endroit tempéré en évitant toute source de chaleur et courant d'air. Façonnez ensuite votre pain et placez le dans un moule. Laissez lever le temps nécessaire, soit environ 1h30. Enfournez dans un four préchauffé à 220 degrés. Selon le type de four, cuisez 40–45 minutes. Démoulez et laissez refroidir sur une grille durant 2h30.

QUELQUES POINTS ENCORE

- Veillez bien à hydrater votre pâte jusqu'à un aspect collant (surtout pour le pain blanc), cela garantira la régularité des alvéoles de la mie.
- Evitez de retravailler la pâte une deuxième fois après qu'elle ait reposé 25 minutes.
- Si le goût est trop (peu) salé ou porté sur la levure, ajustez vos quantités en fonction de votre goût.
- Si vous travaillez avec une machine à pain, tous les conseils ci-dessus s'appliquent mais veillez à prendre de la levure sèche et à suivre un programme long (3h30 ou + de 4h) et un mode de cuisson vif.
- Ne travaillez pas la farine intégrale d'épeautre seule. Trouvez votre équilibre et les saveurs de l'épeautre en la mélangeant, selon vos goûts, à la blanche de froment.