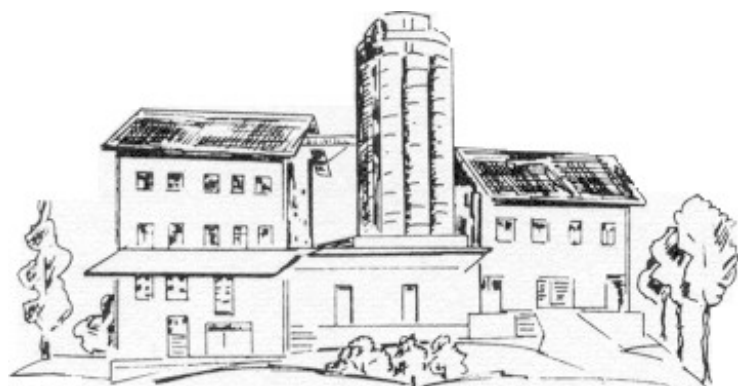


Les recettes du MOULIN DE PAYERNE

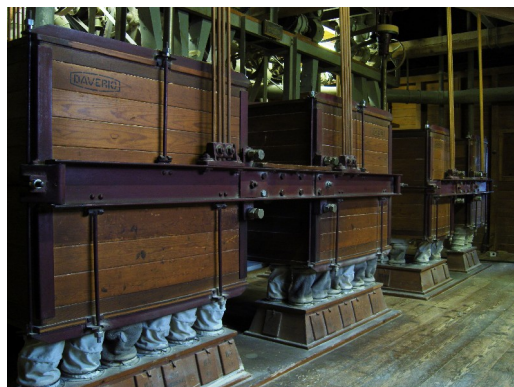
**Avec les grains de notre terre,
La mouture, c'est notre affaire
Mais le pain, à vous de le faire !**



Rue de la Vignette 67
1530 Payerne
tél. : 026 / 660 26 93
fax : 026 / 660 74 93
moulin.payerne@bluewin.ch
www.moulindepayerne.ch



**Des farines produites
exclusivement avec
les blés de la Broye**



Nos farines

Farine fleur	froment
Farine mi-blanche	froment
Farine bise	froment
Farine bise foncée	froment
Farine paysan	froment, seigle
Farine complète	froment
Farine seigle	seigle
Farine d'épeautre	épeautre
Farine triopan	froment, seigle, épeautre
Farine 5 céréales	froment, seigle, millet, germes, maïs flocons orge et avoine
Farine 10 céréales	froment, avoine, millet, soja, seigle, épeautre, orge, lin, maïs
Farine chaumière	froment, seigle, épeautre, graines de lin, tournesol, sésame, lévit, sel
Farine château	froment, seigle, épeautre, son
Farine rustique claire	froment, millet, tournesol, lin, maïs, sel, soja, malt
Farine rustique foncée	froment, millet, tournesol, lin, maïs, sel, soja, malt

Pain vaudois

Ingrédients

735 gr farine mi-blanche
5 dl eau
20 gr levure
10 gr levit
20 gr sel

Préparation

Travailler soit en machine, selon programme adéquat, soit à la main de la façon suivante : Mélanger tous les ingrédients, laisser lever env. 45 min. façonner le pain et laisser lever une 2^{ème} fois 30 min. Couper 3 entailles avec un couteau, mouiller avec de l'eau

Cuisson

180° four non préchauffé, jusqu'à l'obtention d'une croûte dorée

Tresses

Ingrédients

1200 gr farine fleur
150 gr beurre
5 dl lait
2 dl eau
1 cs sel
1 cc sucre
1 cube levure

Préparation

En machine : mélanger la farine avec le beurre fondu, le lait, l'eau, le sel, le sucre et la levure (fondue avec le sel) et malaxer 20 min, laisser reposer 1 heure puis tresser. Laisser reposer à nouveau 15 min. Badigeonner de jaune d'œuf et cuire au four préchauffé à 180° pendant 40 min.

A la main : Mettre la farine dans une terrine et y faire une fontaine. Ajouter le beurre fondu, le lait, l'eau, le sel, le sucre et la levure (fondue avec le sel) et mélanger le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Travailler la pâte à la main et la taper sur le plan de travail. Laisser reposer 60 min puis tresser. Laisser reposer à nouveau 15 min. Badigeonner de jaune d'œuf et cuire au four préchauffé à 180° pendant 40 min.

Pain chaumière

Ingrédients

400 gr farine chaumière
100 gr farine fleur
3,2 dl eau
1 pincée sel
½ sachet levure

Préparation

Travailler soit en machine, selon programme adéquat, soit à la main de la façon suivante : Mélanger tous les ingrédients, laisser lever env. 45 min. façonner le pain et laisser lever une 2^{ème} fois 30 min. Couper 3 entailles avec un couteau, mouiller avec de l'eau

Cuisson

180° four non préchauffé, pendant 40 à 45 min

Pain paysan

Ingrédients

280 gr farine bise
110 gr farine seigle
Ou
390 gr farine paysan
1,5 dl eau
1,5 dl lait
25 gr levure
15 gr levit
10 gr sel

Préparation

Travailler soit en machine, selon programme adéquat, soit à la main de la façon suivante : Mélanger tous les ingrédients, laisser lever env. 45 min. façonner le pain et laisser lever une 2^{ème} fois 30 min. Couper 3 entailles avec un couteau, mouiller avec de l'eau

Cuisson

180° four non préchauffé pendant 40 à 45 min

Pain aux noix

Ingrédients

450 gr farine complète
30 gr levure fraîche du boulanger
25 cl lait tiède
1 cc sel
1 œuf
120 gr noix hachées
1 jaune d'œuf

Préparation

Préparer tous les ingrédients. Verser le sel sur la farine. Mélanger du bout des doigts et disposer la farine en fontaine. Émietter la levure au centre. Ajouter le lait tiède.

Mélanger du bout des doigts afin de dissoudre la levure dans le lait. Ajouter l'œuf battu.

Malaxer du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Pétrir à la main pendant 8 min. Mettre en boule et couvrir d'un linge. Laisser la pâte doubler de volume pendant 1h30 dans un endroit tiède.

Retourner la pâte sur le plan de travail.

Écrasez-la avec les poings afin de la faire retomber.

Ajouter les noix hachées et remettre la pâte en boule.

Diviser le pâton en deux.

Remettre les pâtons en boule et les disposer sur une plaque à pâtisserie. Couvrir d'un papier film légèrement graissé.

Laisser lever dans un endroit tiède jusqu'à ce que la pâte double de volume. Badigeonner la surface des pains avec une dorure faite de jaune d'œuf et d'eau. Enfourner à four chaud, 220° pendant 35 min.

Pain de St-Claude

Ingrédients

500 gr farine fleur
50 gr farine chaumière
3 cs son
3,6 dl eau
1,5 cc sel
3 cc sucre
1 sachet levure

Préparation

Travailler soit en machine, selon programme adéquat, soit à la main de la façon suivante : Mélanger tous les ingrédients, laisser lever env. 45 min. façonner le pain et laisser lever une 2^{ème} fois 30 min. Couper 3 entailles avec un couteau, mouiller avec de l'eau.

Cuisson

180° four non préchauffé

