

APPRENEZ À FAIRE DU PAIN PENDANT LE CONFINEMENT

# #TOUSDANSLEPÉTRIN

AVEC LES BOULANGERIES LA MIE DE PAIN

la mie de pain  
UNE PASSION GOURMANDE



ON VOUS OFFRE LA RECETTE DE NOTRE BAGUETTE LA MIE DE PAIN  
**AVEC NOTRE KIT SPÉCIAL CONFINEMENT\***  
(1KG DE FARINE AVEC SEL INCLUS + LEVURE BOULANGÈRE + RECETTE + TUTO VIDÉO)

\*COÛT DU KIT EN BOULANGERIE : 2€50 TTC - DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES. DANS LES BOULANGERIES LA MIE DE PAIN PARTICIPANTES

# AVEC LE KIT, FABRIQUEZ 5 BAGUETTES LA MIE DE PAIN



Découvrez la recette en vidéo sur [www.lamiedepain-boulangerie.fr](http://www.lamiedepain-boulangerie.fr)

## POIDS DES INGRÉDIENTS POUR FABRIQUER 5 BAGUETTES LA MIE DE PAIN :

FARINE LA MIE DE PAIN (1KG) - BLÉ DU GERS - (LE SEL EST INCLUS DANS NOTRE FARINE LA MIE DE PAIN) + LEVURE BOULANGÈRE.  
EAU (680G) - NON INCLUS DANS LE KIT.

Attention : l'eau doit être à la bonne température. pour cela il faut connaître «la température de coulage de l'eau». Faites le calcul suivant : Température de base (55°C) - Température de la farine - Température de votre cuisine = Température de l'eau



PARTAGEZ VOS BAGUETTES #LAMIEDEPAIN EN PHOTO/VIDÉO SUR FACEBOOK, INSTAGRAM, YOUTUBE AVEC LE HASHTAG #TOUSDANSLEPÉTRIN  
BONNE CHANCE :)