



## *Quelques recettes du Moulin ...*

### *Pain de Tradition*

- 500 g de farine Tradition
- 1 cuillère ½ à café, de sel fin
- 12 g de levure déshydratée
- 350 ml d'eau

### *Pâte à pizza*

- 250 g de farine Spéciale Moulin
- 150 ml d'eau
- 6 g de levure déshydratée
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à café rase de sel

### *La Brioche d'Auguste*

- 500 g de farine spéciale Brioche
- 10 g de levure déshydratée
- 80 ml d'eau
- 3 oeufs

### *Pain d'épices*

- 200 g de farine pain d'épices
- Faire tiédir 125 g d'eau (ou lait)
- 100 g de miel

### *Pain Châtaigne Figues Noisettes*

- 500 g de farine Châtaigne Figues Noisettes
- 12 g de levure déshydratée
- 300 ml d'eau

### *Pains au lait*

- 400 g de farine Pâtissière
- 10 g de levure déshydratée
- 200 ml de lait
- 1 œuf (+ 1 jaune pour la dorure)
- 1 demi-cuillère à café de sel
- 50 g de beurre
- 80 g de sucre

