



## NOUVEAUTÉ : LA PRÉPARATION POUR PAIN BLANC BIO

La préparation pour pain blanc bio Mon Fournil est une farine avec levure boulangère et sel incorporés. Il n'y a plus qu'à ajouter de l'eau pour obtenir un joli pain bien croustillant, bio et savoureux, à confectionner au robot, à la main ou en machine à pain. La pâte peut être aussi façonnée sous forme de petits pains ronds, baguettes ou miches. Avoir du pain « maison » prêt pour toute la famille à chaque repas n'a jamais été aussi simple avec cette nouvelle préparation bio rapide et efficace !

Un paquet permettra de réaliser 2 pains de 750 g ou 6 baguettes bio.

Disponible en paquet de 1KG g  
Vendue en GMS - 3,40€\* le paquet

### Recettes :

Beaucoup de recettes sont réalisables avec cette préparation comme des baguettes, du pain de mie, paninis ou encore des pains poêlés (pain polaire, muffins anglais, pain pita...)

Recettes à retrouver sur le site [www.monfournil.fr](http://www.monfournil.fr)



## MODE D'EMPLOI POUR FAIRE SON PAIN BLANC BIO :

### Recette avec machine à pain :

- 1 - Versez dans la cuve de votre machine à pain : 330 ml d'eau puis 500g de préparation pour pain.
- 2 - Lancer le programme "Normal" de votre machine à pain pour un pain de 750g.

### Recette sans machine à pain :

- 1 - Versez dans un saladier ou dans la cuve de votre robot :  
330 ml d'eau (25-35°C)  
500g de préparation Mon Fournil
- 2 - Pétrissez jusqu'à ce que la pâte se décolle de la cuve. Elle ne doit pas coller aux doigts.
- 3 - Laissez lever dans un endroit chaud jusqu'au doublement du volume de la pâte.
- 4 - Façonnez la pâte.
- 5 - Laissez lever à température ambiante jusqu'au doublement du volume.
- 6 - Enfourez pendant 10 min à 230°C (four ventilé préchauffé) puis baissez à 180°C et poursuivez la cuisson pendant 20 min à 40 min selon la taille du pain.



**Visuels téléchargeables dans ce lien:**  
**<https://bit.ly/3wO2oO2>**



**Contact presse :**  
Nathalie Lavirotte Communication  
22 rue de Vintimille - 75009 Paris  
Tél : 09 82 56 47 65  
Email : info@nathalielavirotte.fr

### **La Philosophie Mon Fournil**

Promesse d'un pain toujours réussi, qualité gastronomique et démarche environnementale, telles sont les valeurs des produits Mon Fournil. L'entreprise a aussi développé toute une gamme de farines et préparations culinaires, salées et sucrées pour permettre à chaque cuisinier, du plus novice au plus expérimenté, de mettre la main à la pâte tout en apportant une petite touche personnelle à ses plats.

\*PVC: prix de vente constatés, il appartient au distributeur de fixer ses prix librement.

**Plus d'informations et de produits sur :**  
**<https://www.monfournil.fr/acheter-nos-produits/>**

