

ATELIER PAIN

Ne restez plus jamais dans le pétrin ! Vous avez toujours eu envie de vous lancer dans une carrière de boulanger amateur ? **Cet atelier est fait pour vous !**

Un pain de campagne en pleine campagne....

Découvrez le site du Moulin, faites connaissance avec Henry notre ancien meunier le temps d'une matinée. Mais il faudra vite mettre la main à la pâte et attaquer le pétrissage du pain.

Toutes les farines utilisées lors de l'atelier sont issues de céréales bios et moulues sur place au Moulin.

La main à la pâte...

En boulangerie, le temps est le 5^{ème} ingrédient. Pendant que les pâtons poussent, vous irez découvrir le Moulin en fonctionnement et sa production de farines bio en compagnie d'Henry ainsi que le four traditionnel du site.

Enfournons....

Une fois la pousse terminée, place à l'enfournement pour la cuisson de vos pains dans le four à bois du Moulin. Le boulanger vous en dévoilera tous les secrets.

Vous repartirez ensuite avec vos pains tout chauds et la tête remplie de souvenirs délicieux.



Notions abordées :

- Les bases de la panification
- La farine (types et variétés)
- Le gluten : un mal nécessaire
- Le levain et les levures : quelles différences ?
- La fermentation, le pétrissage et le façonnage
- La cuisson au four à bois

Infos pratiques :

- 20 euros par poste
- Déconseillé aux moins de 10 ans
- Durée environ 3 h
- Places limitées réservation obligatoire au 02.33.53.38.04
- Tous les jeudis du 11 juillet au 15 août à 9h30

VENTE DE PAINS ET BRIOCHES



Henry est un véritable passionné de la boulangerie.

Après des années d'expérience de meunier au Moulin du Cotentin, cet amoureux des bons produits se lance dans la boulangerie artisanale il y a 4 ans.

Pour lui, la boulangerie ne se résume pas seulement à la création de pains ou de brioches, c'est avant tout une histoire de partage, de transmission et de contact humain.

Reconnectez-vous à la tradition boulangère pour un moment inoubliable !

Il vous propose une vente de pains (pain blanc, pain d'épeautre, pain aux graines...) et de brioches moelleuses

à la boutique du Moulin

tous les jeudis du 11 juillet au 15 août inclus