Faire du bon pain

Le bon pain c’est d’abord une farine élaborée par des meuniers qui choisissent des blés sélectionnés par des paysans avertis.

Le bon pain ce sont des hommes qui pétrisses la pâte avec amour, qui façonne la pâte avec délicatesse, qui laisse lever la pâte avec patience en donnant du temps au temps.

Le bon pain c’est une pâte cuite dans un four à sole réfractaire.

Le bon pain c’est une mie de couleur crème, bien développée, une croûte dorée avec des coups de lames bien apparents.

Le bon pain c’est une baguette croustillante qui doit se conserver au moins 24 heures.

Le bon pain est un aliment complet avec des sucres lents, ne contenant pas de matières grasses

Le pain est bon pour les sportifs, ne fait pas grossir, participe au transite intestinal.

Le pain est très bon pour la santé en général.

Le bon pain c’est aussi une boulangère souriante pour accueillir ces clients

Le pain c’est de la farine, de l’eau, un peu de sel, de la levure ou du levain et beaucoup d’amour du Métier, tout autre produit est interdit dans le pain de tradition Française.

Le titre de boulanger n’est autorisé que si le pain est pétri façonné et vendu sur place.

Le pain c’est mon copain