

# La passion du pain



Suivre le processus de production de nos produits de A à Z nous permet d'offrir en permanence la même excellence de qualité. Pour nos pains frais du jour Boni Selection, nous avons associé le savoir-faire et la passion de la Boulangerie Roelandt, boulangers depuis 3 générations déjà, avec notre amour du produit et nos atouts de distributeur. Chez Colruyt, vous êtes donc certain de trouver chaque jour du pain délicieusement frais ! Nous avons pu nous en rendre compte en suivant Kris, notre « guide boulanger », chez Roecol.

## De la farine au pain

1



Nous versons d'abord **tous les ingrédients, en justes proportions**, dans le pétrin, qui va ensuite minutieusement les mélanger. Nous gardons la température et le taux d'humidité bien à l'œil. C'est très important pour réaliser un beau produit. Nous réglons ainsi la température de l'eau en fonction de la quantité de pluie ou de soleil que le grain a reçue.



2

Après le malaxage, nous divisons la **pâte en petites portions**. Nous roulons celles-ci en boules et les mettons au moins 30 minutes dans l'étuve de fermentation.



4

Les pains sont maintenant au moins deux fois plus grands. Nous les faisons alors défiler lentement dans un **four** à différentes zones de température : au milieu, par exemple, il fait environ 260 °C. Nous choisissons de cuire le pain en 40 minutes. On pourrait également le faire en 28 ou 30 minutes, mais ce n'est pas notre choix. **Le pain a besoin de temps pour développer toute sa saveur**. En fait, tout se passe ici comme chez un boulanger, à part que tout est automatisé. **Nous cuissons complètement tous les pains**, ici dans notre boulangerie. Il n'y a donc pas de fin de cuisson en magasin.

3

Nous donnons alors au pain sa forme finale et le laissons encore lever une heure et demie dans l'étuve de fermentation. Pour réaliser un pain dans le respect de la tradition, il faut **lui laisser assez de temps pour lever**. Cela détermine en grande partie sa qualité.



5



Pains blancs, complets, Breughel, suédois... ils partent tous d'ici et sont livrés directement aux magasins. Les responsables frais les mettent alors en rayon juste avant l'ouverture. Les clients trouvent ainsi, chaque jour, du **pain garanti « frais du jour »** dans leur magasin !