

Nouvelles du Pain :

Nous sommes à fond ! on arrête pas une seconde... et on a pas donné de nouvelles jusque là.. alors on le fais, in extremis..

Comment allez-vous?

Voici un album photo des 4 dernières semaines (début du chantier mi juillet / fin de formation)





Bon, pour parler concrètement, nous tentons une première fournée -pour honorer les commandes - ce vendredi, comme annoncé;-) et prendre la suite de Christelle !

Nous sommes très enthousiaste !
La réfection du fournil nous a amené a modifier et rajouter du boulot sur celui qui était prévu initialement.

Nous passons d'une remise aux normes à une reconstruction (nous avons déjà fait le toit, la dalle, les nouvelles ouvertures, les évacuations, le câblage, la mise aux normes du four et il nous reste tout le reste :
Pose de panneau frigorifique comme murs, pose portes et fenêtres, eau + électricité...

Nous dépensons beaucoup, nous travaillons beaucoup, mais le temps de bâtir est long...

Nous démarrons donc en mode "à l'ancienne", un peu comme mon frangin, puis ma frangine, avec très peu de chose et la Foi !

Nous avons appris diverses process de fabrication qui nous permettrons de bien gérer la pâte et surtout la cuisson, difficile à gérer avec un four chauffe directe à bois...

Tous les outils nécessaire pour le bon fonctionnement de ces process ne peuvent pas encore être utilisés, faute d'être déjà installé !!!

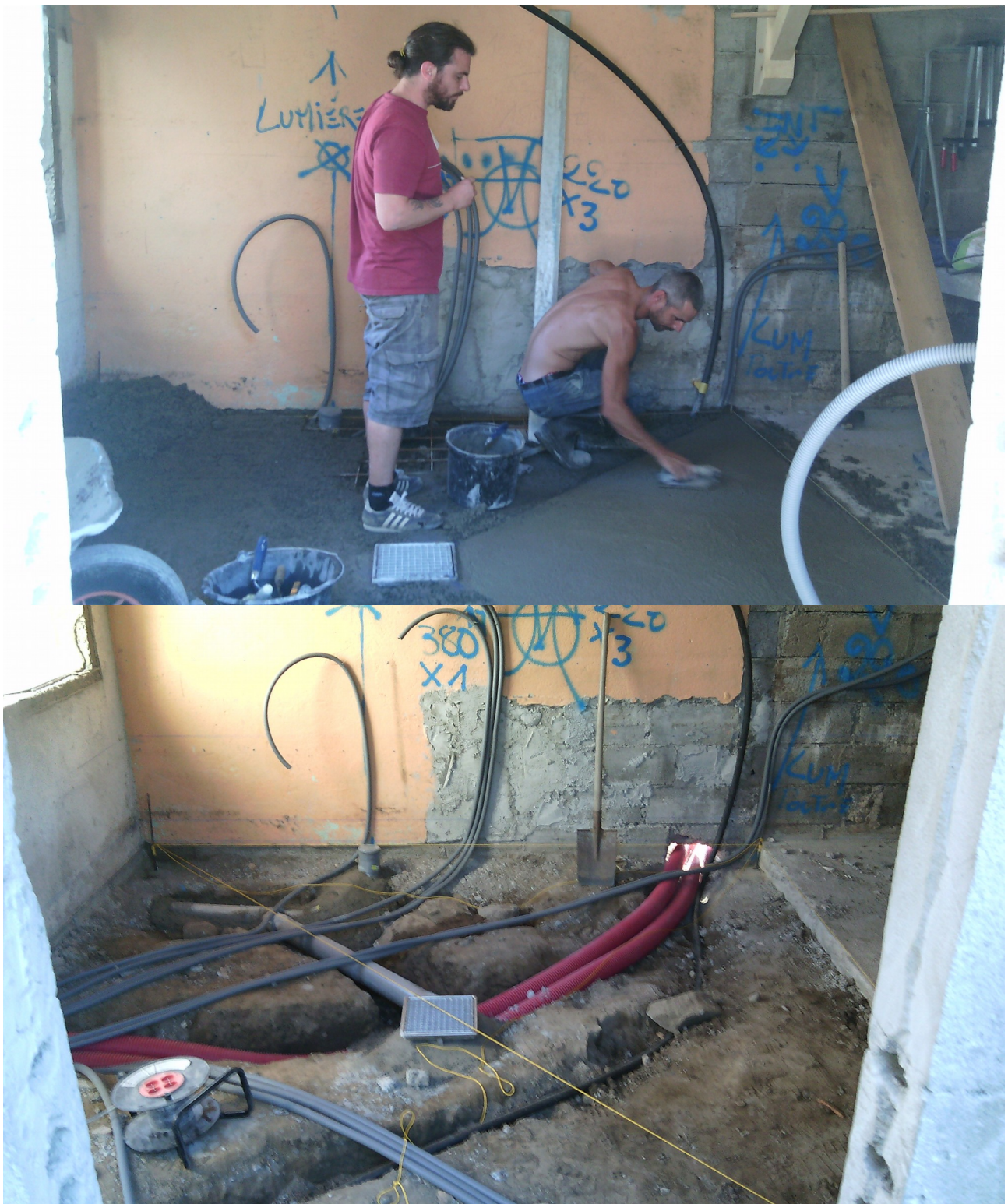
Nous démarrons donc avec notre petite connaissance apprise durant les trois mois de printemps à Sisteron, et espérons relever le défi d'un bon pain!

A vendredi,
Cédric et Bruno









...voilà pou aujourd'hui... à vendredi !!! ;-)

Cédric et Bruno (et Christelle ;-))
Association AMAPALES – La Ferme de Langin
et bientôt Le Fournil de Langin