La grigne

La signature du boulanger

La grigne est souvent appelée « la signature » du boulanger. Ceci fait référence à l'esthétique du pain cuit.
Mais la grigne influence également fortement la structure finale de la mie.
Elle permet en effet la sortie des gaz à la cuisson et selon que cette sortie est localisée ou répartie à la surface du pâton, facilitée ou non, la structure de la mie et de la croûte s'en trouvera différente.



ABC
ARTISAN
BOULANGER
CONVAINCU