

LE PAIN DE LA RENTRÉE



FICHE RECETTE

PAIN DE LA RENTRÉE



INGRÉDIENTS

Farine Bagatelle	750 g
Farine de meule T80	200 g
Farine se seigle T130	50 g
Miel	100 g
Levain	100 g
Sel	18 g
Levure	10 g
Eau	650 g
Bassinage	100 g
Mélange automnal	400 g

METHODE

Pétrissage

15 min en première vitesse, ajouter les 50 gr d'eau dès que la pâte se décolle. Puis mélanger en première vitesse le mélange automnal

Pointage

30 minutes, donner un rabat et mettre au froid à 3°C toute la nuit

Pesage

Pâtons à 350 gr, mettre en forme en boule

Détente

Environ 30 minutes

Façonnage

En bâtons courts et lâmer aussitôt en feuilles

Apprêt

45 minutes à 1 heure

Cuisson

Enfournée à 240°C, puis cuire en chaleur tombante

PRIX
DE VENTE
CONSEILLÉ

12.00€
LE KILO