

Pain au muesli

Réaliser le même pétrissage que la baguette de tradition française et en fin de pétrissage, incorporer 22 % au kg de pâte de muesli préalablement macéré*.

*Macération :

Pour 1 kg de pâte :
220 grsd'Éclats d'idées muesli
75 grs d'eau

Réaliser la macération
2h avant le pétrissage.



Prix de vente
conseillé :
2€60 (coeff 7)

artisan
boulangier

Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL

(en complément de celui de la tradition française)

- 2 mn en 1^{re} vitesse ;
- 2 à 3 mn en 2^{me} vitesse ;
- T° de pâte en fin de pétrissage : 24-25°C.

Pointage 1h à T° ambiante avec un rabat au bout de 30 mn et mettre en froid jusqu'au lendemain (3-4°C). Sortir le bac et laisser revenir au moins 2h à T° ambiante.

Pesage - Façonnage

400 grs en pâte, diviser un bac (8 kg pour une diviseuse de 20), et mettre directement (sans façonnage) dans les barquettes Artisan Boulanger (cf page 52).

Apprêt 1h30 à T° ambiante.

Cuisson Fariner légèrement les pâtons sur le dessus. Sans coup de lame. 30 à 35 mn à 250°C.

Suggestion : Pain de très bonne conservation dans sa barquette, idéal au petit déjeuner ou au goûter à la place des céréales soufflées, trop sucrées ! ...

