



# Pain de la Forêt Noire au citron

## ■ Macération :

De 2 à 12h.

- Farine de la Forêt Noire 500 grs
- Eau à 30°C 0,45 l
- Zeste de citron \* 25 grs
- Jus de citron 50 grs

\* Zestes de citron : demander à  
votre marchand de matières premières.

## ■ Pétrissage

batteur ou spiral

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| 1 <sup>ère</sup> vitesse | 12 mn |
| 2 <sup>ème</sup> vitesse | 2 mn  |

> Température de fin de pétrissage :  
25-26°C.

■ Pointage : 30 mn.

■ Division : 300 grs en barquinette ;  
300 grs en moulalu ; Mettre du sésame sur le dessus  
des patons avant de les disposer en moule.

■ Apprêt : 50 mn à 1h.

■ Cuisson : 45 à 50 mn à 250°C avec buée, puis finir de cuire à four tombant.

◆ Prix de revient d'un pain : 0.40 €.

◆ Prix de vente conseillé : 2 € pièce soit 8 € le Kg.

## Pétrissage final :

- La totalité de la macération 1 kg
- Farine de la Forêt Noire 500 grs
- Eau à 30°C 0,12 l
- Levure 30 grs
- Pâte fermentée 200 grs

