



à la coupe
noix, raisins
sèches....



Pain à la coupe aux trois fruits



■ **Pétrissage :** batteur ou spiral

Vitesse lente

15 mn (jusqu'au
décollement de la pâte).

> **Température en fin de pétrissage :**
22 à 25 °C.

■ **Ajouter après le pétrissage
en le mélangeant lentement :**
850 grs de mélange "3 fruits", soit 40 %
de fruits par rapport au poids de pâte.

■ **Pointage en masse :** 2h30 à 3h
selon la température ambiante,
et donner un tour à 30 mn.

■ **Division et façonnage :** Poids de pâte entre 3 et 5 kg, façonner en pain
long et poser à gris sur une toile farinée ou en banneton spécial.

■ **Apprêt :** À température ambiante ou en froid :
> Température ambiante : 1h30 à 2h30.
> En pousse lente 8°C : 10 à 15h00.

■ **Scarification :** Polka.

■ **Cuisson :** À 260°C pendant 15 mn, puis finir de cuire à 220°C
pendant environ 60 mn.

> *Bien faire sécher les pains.*

◆ **Prix de revient :** 3.4 e le kg.

◆ **Prix de vente conseillé :** environ 10 e le kg.

- **Farine de meule T80** 1 kg
- **Levain liquide** 400 grs
- **Eau (Base 66/70)** 0,75 l*
(Conserver 0,15 l d'eau à bassiner
en fin de pétrissage).
- **Gros sel gris** 25 grs
- **"3 fruits"** 850 grs

* Possibilité d'hydrater à 0,8 l.
Dans ce cas, conserver 0,2 l d'eau
à bassiner en fin de pétrissage.