



Naturel
Frais
Insolite



Il accompagne délicieusement
vos plateaux de fromages

L'écureuil

Farine de Tadtion française type 65	1 kg	Sel	25 g
Eau	750 g*	Noisettes	250 g
Levain liquide	400 g	Champignons en boite **	350 g
Levure	5 g		

* Prévoir de bassiner 150 g d'eau en 2^e vitesse du pétrissage

** Mettre à égoutter la veille ou 2 heures avant

Pétrissage

	axe oblique	spiral	batteur
1 ^{re} vitesse	10 min	8 min	8 min
2 ^e vitesse	7 min	5 min	5 min

T° en fin de pétrissage 23-24 °C.

Ajouter tous les ingrédients au début sauf les noisettes et les champignons à la fin du pétrissage 3-4 min, en 1^{re} vitesse. La pâte doit être décollée de la cuve.

Astuce : pour plus de saveurs, les noisettes peuvent être torréfiées avant l'incorporation dans la pâte.

Pointage

2 h 30 avec un ou deux rabats dans la 1^{re} heure ou 1 rabat au bout de 30 min puis mettre au froid à 3/5 °C.

Division

Etaler le bac de pâte sur une toile farinée, détailler des bandes entre 6 et 10 cm de large ; vriller la bande d'un demi-tour depuis le milieu et la poser à gris sur une toile légèrement farinée.

Apprêt

30 min à température ambiante.

Cuisson

Cuire à four dégressif, commencer à 260 °C puis finir la cuisson à 240 °C pendant environ 30 min.



Prix de vente conseillé
8 € / kg



Salé