

Choco-Pain COCO

Ingrédients :
Farine de tradition T65 1 kg
Eau 0,8 l
Sel 20 grs
Levure 15 grs
Sucre 80 grs
Poudre de cacao 80 grs
Eau pour le bassinage 0,15 l
Noix de coco rapée 150 grs
Pépites de chocolat 400 grs

Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL

- 5 à 6 mn en 1^{ère} vitesse avec tous les ingrédients sauf l'eau pour le bassinage, la noix de coco, et les drops.
- 5 à 6 mn en 2^{ème} vitesse (jusqu'à décollement de la pâte), puis rajouter l'eau pour le bassinage et les drops.
- T° de pâte en fin de pétrissage : 23-24°C.

Pointage

1h30 avec 1 rabat au bout de 45 mn.

Façonnage

Sur plaque en petits pains de 100 grs.

Apprêt

1h à 1h30 à température ambiante.

Cuisson

15 mn à 230°C.

**Prix de vente
conseillé**

1,00€ pièce
soit 10,50€ le kg
(Coeff 7)

*Régalera au moment du goûter
le plus grand nombre.*