

Pain du Laitier

Ingrédients :
Farine de tradition T65 1 kg
Eau (TB 55°C) 0,6 l
Yaourt à 125 grs nature 1
(soit 125 grs de yaourt)
Sel de Guérande 22 grs
Levure 1 grs

Astuce :
Pour d'avantage d'originalité,
on peut utiliser des yaourts
aromatisés aux fruits.

Pétrissage

AXE OBLIQUE OU SPIRAL

- **Axe oblique** : 12 mn
en 1^{ère} vitesse.

- **Spiral** : 8 mn en 1^{ère} vitesse.

- T° de pâte en fin de pétrissage :
entre 20 et 22°C .

Pointage

Entre 12 et 15h à T° ambiante.

Pesage

En bâtard de 350 grs en pâte.

Détente

15 mn.

Apprêt

45 mn à température ambiante.

Cuisson

30 à 35 mn à 250°C.

**Prix de vente
conseillé**
7,00€ le kg, soit
2,25€ pièce
(Coeff 7)

Suggestion d'accompagnement :
S'accompagne à merveille avec différentes
terrines ; du foie gras, etc...