

Pain Surprise

Ingrédients :

Farine Brut de seigle 666 grs
Farine Bourgeois
Viennoise 333 grs
Levure 40 grs
Eau 0,64 l

Pétrissage

BATTEUR OU SPIRAL

- 5 mn en 1^{ère} vitesse
- 7 mn en 2^{ème} vitesse.
- T° de pâte en fin de pétrissage : 24 à 26°C.

Pointage 20 mn, au maximum.

Division 700 grs pour les cercles de 24 - 26 cm de diamètre.

Boulage Bien serré, pour avoir une mie bien régulière. Mettre la pâte au fond du cercle, préalablement graissé.

Apprêt 1h à 1h15 à T° ambiante.

Cuisson Avec buée, à 240°C pendant 45 - 50 mn. A mi-cuisson, retirer les cercles et couvrir les pains d'un papier cuisson pour éviter une prise de couleur trop importante.

Laisser refroidir les "pains surprise" puis retirer la mie pour les garnir selon votre convenance.

Prix de vente
conseillé

5€ le kg
(Cœff 5)