

# La Paume aux noisettes



> En fin de pétrissage incorporer les noisettes pendant environ 2 mn en 1<sup>ère</sup> vitesse.

<b>Pétrissage :</b>	Batteur ou spiral	
Vitesse lente		10 à 12 mn

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

■ **Pointage en masse :** 1h30 à 2h00  
selon la température ambiante, avec un rabat au bout de 30 mn.

■ **Division :** 500 grs en pâte. Puis boulage et mise en banneton.

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

■ **Scarification :** 2 coups de lame en croix sur la boule.

■ **Cuisson :** À 250°C pendant 15 mn, puis finir de cuire à 220°C pendant 35 mn.

> Bien faire sécher les pains.

> Prix de vente conseillé : entre 4,50 et 5,00 l /Kg.

- Levain
- "La Paume"
- Eau (Base 66/70)
- Gros sel gris
- Levure
- Noisettes

Levain liquide

500 grs

1 kg

0,70 l

28 grs

1 à 2 grs

390 grs

Levain dur

500 grs

1 kg

0,80 l

28 grs

1 à 2 grs

415 grs

18% du poids de pâte.



# La Paume au miel, figues et abricots



■ **Préparation de la macération (la veille) :**

● Duo de fruits figues abricots 300 grs ● Miel 100 grs

<b>Pétrissage :</b>	Batteur	Spiral
1 <sup>ère</sup> vitesse	8 mn	10 mn
2 <sup>ème</sup> vitesse	5 mn	4 mn

> Puis incorporer la totalité de la macération pendant 2 mn en 1<sup>ère</sup> vitesse.

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

■ **Pointage en masse :** 1h30 à 2h selon la température ambiante, avec un rabat au bout de 30 mn.

■ **Division :** Entre 600 grs et 1 kg. Puis bouler et mettre en banneton.

■ **Apprêt :**

> À température ambiante : 1h30 à 2h30. > En pousse lente à 8/10°C : 10 à 15h.

■ **Scarification :** 5 coups de lame sur la boule en étoile.

■ **Cuisson :** À 250°C pendant 15 mn, puis finir de cuire à 220°C pendant 35 à 45 mn selon le poids, attention à la prise de couleur due au miel.

> Bien faire sécher les pains.

> Prix de vente conseillé : entre 4,50 et 5,00 l /Kg.

- Farine "La Paume" 1 kg
- Levain liquide 500 grs
- Eau (Base 58) 0,68 l
- Gros sel gris 28 grs
- Levure 2 grs

