

ENGRAIN

EN MOULE ALU

Le fournil

Méthode de fabrication

RECETTE

- Farine Engrain 1 000 g
- Eau 650 g
- Levure 15 g
- Sel 22 g
- Bassinage 100 g

PÉTRISSAGE

Batteur

- En 1ère 4 min
- En 2ème 2 min

Bassinage en 1ère

- Pesé en moule Alu 400 g environ (suivant le moule alu)
- Apprêt 20 min

Avant d'enfourner, lamer d'un coup de corne trempée dans l'huile

- Cuisson 250°C avec buée de 30 min à 45 min

