

PAIN AUX EPICES EPEAUTRE

Le fournil

Méthode de fabrication

INGRÉDIENTS

- Belépeautre T110 800 gr
- Festi Pain d'Épices 200 gr
- Sel 18 gr
- Levure 5 gr
- Eau 700 gr
- Pâte fermentée 200 gr

LE PÉTRISSAGE

BATTEUR OU SPIRAL

1ère 5 min

2ème 8 min

- Température de pâte 22 - 23°C
- Pointage 45 min | 1 Rabat
- Blocage 4°C

LE LENDEMAIN

- Pesage et boulage 300g
- Reprise de température 12°C
- Façonnage bâtard
- Apprêt 1h30 - 2h00

- Fariner au pochoir et lamer zig zag
- Cuisson 250°C avec buée



Depuis 1146



MOULIN DE SAURET

Créateur de Farines