

LA RECETTE PAIN SAURET LIN



INGRÉDIENTS :

1000 g Farine sauret lin
640 g Eau
18 g Sel

20 g Levure
200 g Pâte fermentée
40 g Beurre

PRÉPARATION

Pétrissage :
5 min en première
incorporer le beurre
en première
7 min en deuxième
30 min Pointage

Moule :
1900 g Pâte sauret lin
Façonner
Apprêt 1:30/2:00
Cuisson sole 230°C
Cuisson au ventilé
170°C

Plaque :
900 g Pâte sauret lin
40x60 Laminoin
Apprêt 1:30/2:00
Cuisson sole 230°C
Cuisson au ventilé
170°C