

Brunch automnal

Par Geoffroy Caron



Application du règlement INCO :

Allergènes présents à déclarer* : gluten (blé-seigle); lait; fruits à coques (noisettes); sésame.

Ingrédients

	en g
Farine T65	1000
Eau	650
Sel	18
Puratos O-Tentic Origin	40
Puratos Créa'pâte Mie	170
Puratos Créa'plus Saveurs d'Automne	430
Eau	20
Puratos Graines de sésame Blanche	QS

Méthode de travail :

Pétrissage (spirale)	4 minutes en 1 ^{ère} vitesse puis 7 minutes en 2 ^{ème} . Ajouter l'eau et le Créa'plus Saveurs d'Automne et remettre 1 minute en 1 ^{ère} vitesse et 2 minutes en 2 ^{ème} .
Température de pâte	24°C.
Pointage	10 minutes.
Division	110 g.
Repos	20 minutes.
Façonnage	Faire une petite couronne (bagel).
Apprêt	1h30 à 28°C.
Finition	Humidifier le bagel avec de l'eau et un pinceau et mettre des graines de sésame.
Cuisson	Au four à sole, environ 14 minutes à 240°C.

Commentaire :

L'ajout d'eau dans le pétrin en même temps que le Créa'plus, facilite son incorporation en réhydratant la farine de châtaigne et le levain en poudre.

Puratos Créa'plus Saveurs d'Automne

Préparation en poudre à base de figes sèches, noisettes entières, farine de châtaigne et levain de seigle dévitalisé.

AVANTAGES ET BÉNÉFICES :

- Utilisation facile
- Pas besoin de préparer ni de doser les ingrédients pour le mélange
- Meilleure conservation du pain grâce au levain
- A décliner selon vos envies (pains, baguettes apéritives, Panettones, buns, etc.)
- Possibilité de varier le dosage (entre 10 et 30%), selon vos envies
- Compatible avec d'autres produits, tels que le Créa'pâte Mie ou le Tegral Burger & Co
- Goût de saison
- A conseiller avec du foie gras ou du fromage de chèvre frais par exemple

Disponible en seau de 3 kilos.

Date de durabilité minimale de 6 mois.

