

PAIN CRÉA PLUS FRUITS

Par Frédéric Bianchi

INGRÉDIENTS

Farine type 65	950 g
Farine de seigle	50 g
Beurre	50 g
Levure	20 g
Sel	20 g
Eau	630 g
Puratos Créa'plus Fruits	340 g
Puratos Mélange 5 graines	QS
Amandes en batonnets PatisFrance	QS

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	4 minutes en 1 ^{ère} et 6 minutes en 2 ^{ème} en incorporant le Créa'plus Fruits
Température de pâte	23-24°C
Pointage	Pas de repos
Division / Mise en forme	En pâton de 500 g
Repos	15 minutes
Façonnage	En batard
Décor	Rouler dans le mélange 5 graines et les amandes et lamer
Apprêt	1h30 à 25°C
Cuisson	15 minutes à 240°C et 20 minutes à 200°C au four à sole.

