



# Battu armoricain

Par Laurent Le Bagousse  
Vainqueur Mondial du Pain 2013

## INGRÉDIENTS

Œufs entiers	650 g
Jaunes d'œufs	250 g
Puratos Levure Levante	150 g
Farine T65 La Nouvelle Agriculture®	940 g
Farine de sarrasin torréfiée	60 g
Sapore Senta Tempo Bio	180 g
Sel	0 g
Graines de sarrasin décortiquées	75 g
Sucre	420 g
Beurre	650 g

## COMMENTAIRES

Prétrempers les graines de sarrasin dans le levain.  
Mettre le liquide (œufs + jaunes d'œufs) dans la cuve du batteur avec la levure. Mélanger à la main.

## MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	50-52°C
Pétrissage Batteur à la feuille	1 minute en première vitesse, 8-10 minutes en deuxième vitesse. Incorporer le sucre petit à petit, le beurre ramolli et lisser le tout, puis les graines de sarrasin infusées dans le levain.
Température de pâte	23°C.
Pointage	30 min à 26°C.
Beurrage des moules	Beurrer 2 fois les moules et stocker au réfrigérateur.
Division	500 g.
Façonnage	En boule dans les moules à battu picard.
Apprêt	Entre 2h30 et 3h à 26°C à 2 cm du bord.
Cuisson	Four ventilé : 35 min à 165°C. Four à sole : 30 min à 150°C.



Originnaire de Bretagne, j'ai ensuite découvert le nord de la France pendant mon enfance. A travers cette recette, j'ai souhaité mettre à l'honneur mes racines et ma région d'adoption. J'ai ainsi revisité le gâteau battu, spécialité de Picardie en le travaillant avec de la farine de sarrasin et y incorporant des graines de sarrasin, célèbre céréale celtique. En torréifiant les graines, cela apporte des notes chaudes et gourmandes qui se marient à la perfection avec la douceur de cette brioche régionale.