



Carré Epeautre et Noisette

Par Rémi Silva Chapeleiro

INGRÉDIENTS

Farine de grand épeautre T150	500 g
Farine de tradition française	500 g
Puratos Sapore Senta Tempo Bio	180 g
Eau	650 g
Puratos Levure Levante	5 g
Noisette brute concassée 4/8 mm PatisFrance	100 g
Sel	0 g

COMMENTAIRES

Torréfier les noisettes environ 5 minutes à 200°C

MÉTHODE DE TRAVAIL

Autolyse 40 minutes	3 minutes en première avec farine, eau et Sapore Senta Tempo Bio.
Pétrissage (spirale)	8 minutes en première vitesse sans les noisettes, 4 minutes en deuxième vitesse puis 1 minute en première vitesse avec les noisettes.
Température de pâte	25°C.
Pointage	Un rabat après 1h puis 12h à 4°C.
Division / Mise en forme	500g en boule.
Repos	30 min.
Façonnage	Quadricorne.
Apprêt	1h à 25°C.
Décors / Coup de lame	Fariner avec pochoir.
Cuisson	Environ 22 min à 255°C.



L'épeautre ou engrain, appartient à la famille des graines anciennes, et figure parmi les céréales tendances du moment. J'ai choisi de renforcer le levain Senta à base d'épeautre, avec l'utilisation d'une farine de la même céréale.

Côté saveurs, la torréfaction et l'inclusion dans une pâte douce des noisettes, permet de faire ressortir leurs notes grillées.

Pour la mise en forme, j'ai opté pour un façonnage en quadricorne, pour apporter de la légèreté aux parés et donner une croustillance supplémentaire.

Inspirations rustiques

Pains à la coupe

Déclinaisons créatives

Viennoiserie et snacking