



PAIN AUX GRAINES ET FRUITS

Par Rémi Silva Chapeleiro

INGRÉDIENTS

Farine de Tradition Française	800 g
Farine Complète T150	200 g
Eau	650 g
Sel	20 g
Puratos Levure Levante	15 g
Puratos S500 Spécial CL	10 g
Puratos Sapore Oberto	10 g
Puratos Softgrain Golden 6 CL	330 g
Eau de Bassinage	100 g
Cranberries PatisFrance	100 g

MÉLANGE CARAMÉLISÉ

Noisettes Entières Blanchies PatisFrance	125 g
Puratos Graines de Tournesol	50 g
Miel PatisFrance	15 g
Sucre	105 g
Eau	52 g

Dans une casserole, mettre à ébullition le miel, le sucre et l'eau puis hors du feu, ajouter les noisettes et les graines de tournesol. Étaler le mélange sur une feuille de cuisson et cuire à 175°C au four ventilé, laisser refroidir.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir les ingrédients (farines, eau, sel, levure, S500, Sapore, et Softgrain) 7 minutes en première vitesse et 5 minutes en deuxième en bassinant. Ajouter à la fin, le mélange caramélisé et les cranberries. Pétrir 3 minutes en première vitesse.
Température de pâte	25°C.
Pointage	20 minutes température ambiante.
Division / Mise en forme	450 g.
Repos	30 minutes température ambiante.
Façonnage	Bâtard tourné à gris dans un baneton en osier fariné.
Apprêt	Pousse contrôlée.
Décor/coup de lame	Un coup de lame.
Cuisson four à sole	30 minutes à 250°C.