



Pain Miel Amande Orange

Par Rémi Silva Chapeleiro

INGRÉDIENTS

Farine de tradition française	1000 g
Puratos Sapore Alcina	70 g
Puratos Sapore Oberto	10 g
Eau	650 g
Puratos Levure Levante	6 g
Sel	18 g
Miel d'oranger	100 g
Amandes brutes entières torréfiées PatisFrance	200 g
Zestes d'orange	1/2 pièce

COMMENTAIRES

Torréfier les amandes entières.

Mélanger ensemble, les amandes, le miel et les zestes d'orange.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	8 minutes en première vitesse et 4 minutes en deuxième, en fin de pétrissage, incorporer le mélange amande, miel et zestes d'orange.
Température de pâte	25°C.
Pointage	Un rabat après 1h puis 12h à 4°C.
Division / Mise en forme	3 x 150 g.
Repos	1h.
Façonnage	Trois boules tournées à gris dans un banneton en osier fariné.
Décors / Coup de lame	Un coup de lame sur chaque boule.
Cuisson	25 min à 255°C.

Inspirations rustiques

Pains à la coupe

Déclinaisons créatives

Viennoiserie et snacking