

Pain muesli festif

| Ingrédients | Poids en g |
|-------------------------------|-------------|
| Farine de meule T80 | 1000 |
| Farine de seigle T130 | 500 |
| Eau | 1500 à 30°C |
| Sel | 50 |
| Puratos Levure Levante | 24 |
| Levain dur | 400 |

| Ingrédients Levain dur | Poids en g |
|------------------------|------------|
| Farine de meule | 1000 |
| Eau à 50°C | 1000 |
| Souche de levain dur | 30 |
| Miel | 10 |

Pétrir 5 minutes en 1ère vitesse puis laisser reposer 2h à 2h30 à 28-30°C.
Placer au froid à 3-4°C toute la nuit.

| | |
|---------------------------------|------------|
| Puratos Créa'plus Muesli | 800 |
| Eau | 300 |



Méthode de travail

| | |
|-----------------------------|---|
| Pétrissage (spirale) | Pétrir 10 minutes en 1ère vitesse et puis quelques minutes en 2ème jusqu'au décollement |
| Température de pâte | 26-27°C |
| Pointage | 1h puis mise en moule / 20 minutes en direct |
| Apprêt | 20 minutes à température ambiante puis toute la nuit à 4°C / 20 minutes en direct |
| Décors | Un coup de lame ou grigne naturelle |
| Cuisson four à sole | Enfourner à vif à 250° puis four tombant. Cuire à la sonde à 100°C à cœur pour éviter une mie collante. |

Garniture

