

Pain Noisette Raisins

Ingrédients Pain	Poids en g
Farine de tradition Française	950
Farine de Seigle	50
Eau (TB 65°C)	580
Puratos Sapore Ascanio CRC®	200
Levure	2
Sel	20
Noisettes Piémont PatisFrance torréfiées	70
Raisins blonds	70
Eau de bassinage	50



Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	Faire une autolyse de 45 minutes avec la farine et l'eau. Pétrir la farine, le Puratos Sapore Ascanio CRC® , l'eau, le sel et la levure pendant 10 minutes en 1ère vitesse et 2 minutes en 2ème vitesse puis incorporer les noisettes et les raisins.
Température de pâte	24-25°C
Pointage	2 heures, 1 rabat au bout d'une heure si besoin
Température	Mise au froid à 8°C entre 12 à 14 heures
Mise en forme	Sur couche farinée déposer la pâte et faire un rectangle
Détente	30 minutes
Division	En pavés suivant le poids désiré
Apprêt	30 minutes
Cuisson	Fariner puis laminier polka puis cuire à 250°C