

Pavé maison Miel & Courges

Par Stephane Gund

INGRÉDIENTS

Farine de meule T80	1000 д	
Eau	650 g	
Sel	20 g	
Puratos Levure Levante	10 g	
Puratos Sapore Alcina	300 g	
Miel	125 g	
Graines de courges toastées	180 g	

COMMENTAIRES

Toaster les graines de courge à 180°C jusqu'à coloration.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale) 5 minutes en première vitesse, puis

5 minutes en deuxième. Incorporer les graines de courges et bassiner 2 minutes en première vitesse puis

3 minutes en deuxième.

Température de pâte 24-25°C. Pointage 30 min.

Division / Mise en forme 330 g en batard.

Repos 15 min.

Façonnage En barquette.

Apprêt Direct: 1h30 à 24°C.

Pousse lente: 8h à 12h à 6°C.

Décors / Coup de lame Graines de courge.

Cuisson 25 min à 240°C puis carreau ouvert

pendant 5 min.