

Snacking apéro avec PAIN RACINES

PAIN RACINES	1.000 g
farine blanche	4.000 g
levure	100 g
eau	3.250 g
Total	8.350 g

Mise en œuvre

Pétrissage : 5 min. en 1ère vitesse - 10 min. en 2ème vitesse. Ajouter l'eau en plusieurs fois.

Repos en masse : 30 min.

Poids des pâtons : 1.800 g pour 30 pièces.

Repos en boule : 20 min.

Fabrication : détailler et bouler légèrement. Aplatir légèrement et remplir avec la garniture.

Fermentation finale : 45 min.

Cuisson : 240°C avec un peu de vapeur.

Temps de cuisson : 40 min. tirer la clé 10 min. avant la fin de cuisson.

Garniture :

olive – feta

chorizo - Mozzarella

fromage de chèvre – noix



Notre passion, le savoir-faire!



info@komplet.com
www.komplet.com