

Pains de fêtes avec GRAINSTAR - 13 pains- 400 g

GRAINSTAR	1.200 g
farine blanche	1.800 g
levure	100 g
HUILE VEGETALE	100 g
PLUSPAN GLUTEN	60 g
KOMPLET Cake aux épices	60 g
miel	100 g
eau	1.850 g
sel	60 g
abricots, séchés	200 g
raisin secs	200 g
Total	5.730 g

Mise en œuvre

Méthode

Pétrissage : 6 min. en 1ère vitesse -10 min. en 2ème vitesse

Ajouter les abricots séchés et les raisins secs en fin de pétrissage.

Repos en masse : 20 min.

Poids des pâtons : 450 g bouler

Repos en boule : 20 min.

Fabrication : Donner la forme souhaitée

Fermentation final: 60 min.

Cuisson: 230°C avec vapeur tombant à 200°C



Notre passion, le savoir-faire!

