

Hastings des mer

Recette

- Farine Hastings sans additif 1 000 g
- Eau 400 g
- Eau (pour le bassinage) 100 g
- Citron entier broyé 100 g
- Algues Wakame déshydratées 40 g
- Levure 25 g
- Sel 15 g

Pétrissage : (au batteur)

3 min en 1^{ère} vitesse puis 3 min en 2^{ème} vitesse
Bassiner avec les 100 g d'eau, (toujours en 2^{ème} vitesse) et continuer le pétrissage pendant 5 min
La pâte doit se décoller de la cuve

Pointage :

En bac 20-30 min

Pesage :

Peser à 350 g, faire une légère mise en forme et laisser 20 min de détente

Façonnage :

350 g en barquette

Apprêt :

1h30 à 2h00 suivant température ambiante

Cuisson :

Température normale : 240 °C avec buée
Environ 35 min pour un pâton de 350 g
Baisser la température du four à mi-cuisson



MOULINS VIRON
CHARTRES



www.moulinsviron.fr

FARINE | FORMATION | ACCOMPAGNEMENT