



10

Pain à la Châtaigne



Prix de revient
1,15 €/350 g
Prix de vente
conseillé
3,80 €

Recette :

- SVP Châtaigne Nouvelle Recette 1 000 g
- Eau 600 g
- Sel 18 g
- Levure 30 g

Pétrissage : (au batteur)

4 min en 1^{ère} vitesse

5 à 6 min en 2^{ème} vitesse

La pâte doit se décoller de la cuve et être lisse en fin de pétrissage

Température de base : 48/50° C

Pointage :

20 min

Pesage - Façonnage :

Peser à 300 à 350 g

Détente : 15 min

Façonner en fer à cheval

Apprêt :

Environ 1 h

A l'enfournement, fariner légèrement et lamer

Cuisson :

Four température normale avec buée

Baisser le four à mi-cuisson

Attention à la prise de coloration

Durée : environ 35 min



Variantes autour du pain à la châtaigne

Figues pavot citron

- Pour 1kg de pâte
- Pavot 20 g
- Zeste de citron 10 g
- Eau à mélanger 2h avant utilisation 20 g
- Figues sèches en cubes 180 g

Orange raisins cannelle

- Pour 1kg de pâte
- Cubes d'oranges confites 100 g
- Raisins 80 g
- Cannelle en poudre 1 g

Miel et noisette

- Au frasage, incorporer au kg de farine
- Noisettes entières 160 g
- Miel 60 g



Citron gingembre

- Au frasage, incorporer pour 3 kg de farine
- Gingembre frais râpé 24 g
- Le jus et le zeste d'un citron

Variante à la pomme

- Au frasage, incorporer au kg de farine
- Pommes épluchées et coupées en « gros dés » 200 g
- Cannelle en poudre 4 g



