

Pain aux pommes



RECETTE

Farine de tradition française	500 g
Farine SVP Le Fermentain	500 g
Cidre brut	700 g
prévoir 50 g supplémentaire pour le bassinage	
Sel	18 g
Levure	8 g
Cannelle en poudre	1 g
Pommes coupées en morceaux	320 g

MÉTHODOLOGIE

Faire une autolyse de 30 min avec les farines et le cidre

Mélanger au batteur tous les ingrédients sauf les pommes 10 minutes en 1ère vitesse

La pâte doit se détacher de la cuve

Si ce n'est pas le cas, mettre 1 à 3 min de deuxième vitesse

Ajouter les pommes en vitesse lente 1 à 2 min jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène

T° de la pâte = 23°C maximum

Pointage de 30 min donner 1 rabat puis mise en froid pour le lendemain

Le lendemain, suivant la fermentation de la pâte, laisser revenir 30 à 60 min, ou la travailler sans réchauffer si la fermentation a été trop active.

Détailler au poids désiré avec une légère mise en forme

Détente de 15 à 20 min

Façonner en carré (oreiller) sur couche farinée (façonnage à clair)

Apprêt de 45 min à 1 h suivant T° du fournil

Cuisson, Four à température normale avec buée. Baisser la température du four à mi-cuisson

Durée fonction de la taille des pièces


MOULINS VIRON
CHARTRES

Rue du Moulin Lecomte
Le Coudray - 28630 Chartres (France)
Tél : 02 37 28 34 46 - Fax : 02 37 34 25 86
www.moulin-viron.fr - infos@moulin-viron.fr