

La Tradi Sésame

Recette :

- Farine Tradition Française 1 000 g
- Graines de sésame (légèrement torrifiées) 40 g
- Eau 40 g

(mélanger les graines et l'eau 2 h au minimum avant l'incorporation)

La pâte Tradition Française peut être prise après le deuxième tour.

Pétrissage : (au batteur)

Mélanger en 1^{ère} vitesse la pâte Tradition Française et les graines de sésame

Ensuite, mettre en 2^{ème} vitesse, jusqu'à ce que la pâte se décolle de la cuve.

Pointage :

20-30 min - Un rabat et mise au froid à 3°C jusqu'au lendemain.

(2 heures de réchauffe avant utilisation)

Façonnage :

Détailler au poids et à la forme désirés

Apprêt : environ 45 min

Cuisson : Four chaud avec buée

