

Fermentain aux fruits

Dans un récipient, mettre à tremper la veille : 40 g de sésames torréfiés, 60 g de graines de courges torréfiées, 150 g de cranberries et 40 g de pignons de pain avec 1 200 g d'eau, stocker au froid.

Le lendemain chinoiser les fruits, réserver, puis conserver l'eau de macération à température ambiante pendant au moins une heure afin de ne pas pétrir avec une eau trop froide.

Recette

Farine le Fermentain	1 000 g
Eau de macération puis compléter avec de l'eau claire si nécessaire	800 g
Sel	18 g
Levure	8 g

Pétrissage (au batteur)

3 à 4 min en 1^{ère} vitesse

8 à 10 min en 2^{ème} vitesse

La pâte doit se décoller de la cuve

Puis incorporer les fruits : 3 min en 1^{ère} vitesse

1 à 2 min en 2^{ème} vitesse si nécessaire, pour le décollement de la pâte.

Pointage

30 min à température ambiante.

Donner un rabat puis stocker au froid à + 3°C jusqu'au lendemain.

Détaillage

Au poids désiré avec une légère mise en forme.

Détente :

20 à 30 min

Façonnage

Façonnage léger en gros pain long ou autre forme souhaitée.

Apprêt

45-60 min suivant température ambiante

Cuisson

Avec buée four vif (température Tradition) pendant 10 min

Puis à chaleur tombante pendant 40 à 50 min selon le poids des pièces.


MOULINS VIRON
CHARTRES



www.moulinsviron.fr

FARINE | FORMATION | ACCOMPAGNEMENT