



Pains d'autrefois

Miel noisettes raisins



Ingrédients :

- Pâte à tourte de meule 1000 g
- Miel 50 g
- Noisettes 100 g
- Raisins 150 g
- Levure 2 g



Pétrissage :

Prélever la pâte à tourte de meule à la fin du pétrissage et ajouter les noisettes puis les raisins mélangés au miel.
Possibilité de bassiner légèrement la pâte avant d'ajouter les fruits Pâte à 25 - 26 °C



Pointage :

30 minutes, un rabat à 1h-1h30.



Pesage :

Peser des pâtons de 1 à 3 kg en fonction des bannetons.
Mise en forme.



Détente :

10 à 15 minutes.



Façonnage :

En banneton ou sur couche farinée.



Apprêt :

12 à 15 heures à 7-8°C.



Cuisson :

260°C, four tombant coupé polka.