



Demain chez vous

Qualités nutritionnelles,
arômes prononcés et texture
sont réunis dans ce pain,
facile à mettre en œuvre.

Pain à l'empois de Khorasan

*Ce pavé se compose d'une pâte à pain de meule T80 sur levain dur, agrémentée d'un empois
de farine de Khorasan. La surface est recouverte d'un mélange de graines.*



Gamme
SIMPLE
GOURMANDE
ÉCLAT



Boulangerie

Pain à l'empois de Khorasan

Pour 4 pièces

Ingrédients



EMPOIS DE FARINE DE SARRASIN

- | | |
|--------------------|-------|
| Farine de Khorasan | 150 g |
| Eau à 100°C | 300 g |
- À la feuille, mélanger la farine de Khorasan et l'eau bouillante jusqu'à atteindre environ 45°C.
 - Réserver au froid jusqu'à utilisation, sous film alimentaire pour éviter le croûtage.

PÂTE À PAIN DE MEULE T80

- | | |
|---------------------------------|--------|
| Farine de Meule T80 | 1000 g |
| Eau (temp. de base : 65 à 70°C) | 750 g |
| Sel | 20 g |
| Levure | 1 g |
| Levain dur non salé | 300 g |
- Mettre la farine et l'eau dans la cuve du pétrin à spirale.
 - Fraser environ 3 minutes.
 - Faire une autolyse de 1 heure environ.
 - Ajouter le reste des ingrédients.
 - Pétrir 10 minutes en 1^{ère} vitesse.
 - Obtenir une consistance de pâte souple.
 - Température de pâte 25°C.

INCORPORATION

- | | |
|------------------|------|
| Eau de bassinage | 50 g |
|------------------|------|

FINITION

- | | |
|--------------------|-------|
| Mélange de graines | 120 g |
| Graines de courge | 30 g |

Méthode de travail

MATÉRIEL UTILISÉ INCORPORATION PÉTRISSAGE

CONSISTANCE TEMPÉRATURE POINTAGE

POINTAGE DÉTAILLAGE

APPRÊT CUISSON RESSUAGE

- Pétrin à spirale
- Incorporer l'empois de farine de Khorasan dans la pâte à pain de meule pétrie.
- En 1^{ère} vitesse jusqu'à incorporation de l'empois.
- Bassiner en fin de mélange
- Pâte souple
- Pâte à 25°C.
- Environ 1 heure, puis donner un rabat si nécessaire.
- Humidifier le dessus de la pâte, puis retourner dans un bac dont le fond a été recouvert d'une feuille guitare graissée et de mélange de graines et de graines de courge.
- 24 heures à 2-3°C
- Dès la sortie du réfrigérateur, retourner la pâte sur une planche puis la découper en pavé avec un couteau-scie.
- Environ 30 à 45 minutes.
- Environ 20 minutes à 250°C avec buée, puis 20 minutes à chaleur tombante.
- Sur une grille.

CONSEIL
DU CHEF

Veillez à incorporer l'empois de farine de Khorasan quand la pâte est bien pétrie de façon à ce qu'elle prenne plus de force.