

## «Couronne de froment»

Diamalt «**DiaPur 1%**» disponible chez Pistor art. N° 288

### Ingrédients

1 000 g Eau  
1 600 g Farine fleur  
**15 g «DiaPur 1%»**  
60 g Levure hs  
40 g Sel

**2 715 g Pâte**

### Pétrissage

Bien pétrir

### Température de la pâte

23–25°C

### Pointage des presses

30 min., température ambiante

### Préparation

Huiler le plateau de la diviseuse et façonner rond. Former des couronnes avec six ballons sur l'appareil à enfourner, les clefs dessous.

### Apprêt

30–40 min., température ambiante

### Avant cuisson

Retourner les couronnes! (clefs dessus)

### Cuisson

Préinjecter de la vapeur, température du four 225°C  
souple ouvert après 15 min., cuir croustillant.

### Temps de cuisson

35–40 min. selon la couleur désirée.

Déclaration du produit fini

Farine de froment, eau, levure, sel, enzymes, agent de traitement de la farine acide ascorbique.