

«Pain Bélier»

Diamalt «**PanetteSeigle**» disponible chez Pistor art. N° 553

Ingrédients

- 1 200 g Eau
- 1 000 g Farine bise
- 200 g Farine mi-blanche
- 100 g Flocon pomme de terre (Stocki)
- 100 g Noix (hachées)
- 330 g «PanetteSeigle»**
- 70 g Levure hs

3 000 g Pâte

Pétrissage

Bien pétrir

Pointage

60 min.

Préparation

Peser des pâtons de 450 g et façonner en forme de goutte. Laisser reposer un court instant et couper avec des ciseaux le centre de la partie large du pâton. séparer légèrement la partie entaillée et les étaler au rouleau puis les rouler en escargot (comme les cornes de la tête de bélier). Poudrer légèrement les cornes avec de la farine de seigle.

Apprêt

40 min., température ambiante

Cuisson

Température du four 230°C, avec vapeur, soupirail ouvert après 15 min., cuire bien coloré.

Temps de cuisson

30–35 min.

Déclaration du produit fini

Farine de froment, eau, flocon de pomme de terre, noix, levure, farine de seigle, sel, farine de froment pré-gélatinisée, levain-chef séché de seigle, farine de graines de guar (E421), sucre de raisin, émulsifiant lécithine (E322), mono et diglycérade d'acide gras (E472), extrait de malt d'orge, farine de soja, farine de malt de froment, gluten de froment, acide lactique (E270), agent de traitement de la farine acide ascorbique (E300), enzymes.