

«Pain aux oignons»

Diamalt «**DiaPan**» produit de panification naturel à base d'acide lactique, article Pistor n° 545

Ingrédients

Oignons
oignons frais pelés et hachés, cube de lard, étuver légèrement dans du beurre puis, laisser refroidir.

- 1000 g Eau
- 700 g Farine mi-blanche
- 500 g Farine bise
- 350 g Farine seigle foncée
- 70 g Levure hs
- 45 g Sel
- 15 g «DiaPan»**
- 500 g Oignons (étuvés)
(ou 60g oignons séchés)
- 3180 g Pâte

Façonnage

Façonner oblong, fariner, poser sur plaque la clef dessous. Fermenter puis couper 1 x en long avant d'enfourner.

Apprêt

20 – 30 minutes.

Cuisson

Température moyenne, injecter de la vapeur avant d'enfourner et ouvrir le soupirail en fin de cuisson, bien cuir.

Temps de cuisson

env. 35 – 40 min.

Mélanger les ingrédients secs, puis l'eau et la levure.puis pétrir avec les oignons à la fin.

Pétrissage

Bien pétrir la pâte. Température 22 – 24°C

Pointage

60 minutes, replier 1 x

Pâtons

400g

Déclaration du produit fini

Farine de froment, eau, farine de seigle, oignons, levure, sel, lard, farine de froment pré-gélatinisé, farine de maïs, sucre de raisin, acide lactique naturel.