

PRIX DE REVIENT HT / PIÈCE

0,73 €

PRIX DE VENTE CONSEILLE TTC / PIÈCE

3,65 €



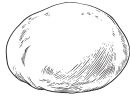
Le pain rugbrød

Le pain rugbrød

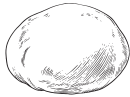
Origine : Islande



- Ingrédients -



**Farine de seigle
T170**
333 gr



Farine de Tradition
270 gr



Blé broyé B1
400 gr



**Graines de
tournesol toastées**
270 gr



Eau
700 gr



Bière
200 gr



Sel
18 gr



Levure
18 gr

- Méthode -

- 1 **Température de base** 72°C
- 2 **Pétrissage** Mettre tous les ingrédients excepté les graines.
au batteur feuille 1ère vitesse : 10 min
2ème vitesse : 2 min

Ajouter les graines de tournesol.
1ère vitesse : 4 min
- 3 **Température de la pâte** 28°C.
- 4 **Pointage** 10 min.
- 5 **Division** À la corne en moule, selon moule.
- 6 **Apprêt** 1h15 à 25°C.
- 7 **Finitions** Bien parsemer le dessus de graines de tournesol.
- 8 **Cuisson** 50 min à 250°C.
- 9 **Séchage** Sans le moule, à 230°C pendant 5 à 10 min.