

Epistar Belle Meunière Pain avec du vin rouge et chorizo

Pain délicieux.

Recette

Epistar Belle Meunière	100%	1.000 g
Vin rouge	50%	500 g
Levain liquide	25%	250 g
Eau	20%	200 g
Levure	2%	20 g

Sel: conformément aux prescriptions légales.

Farce:

Chorizo	35%	350 g
---------	-----	-------

Décoration:

Fleur de seigle Snip

Méthode de travail

Pétrissage

Type spirale

3 min lent, 7 min rapide

Après le pétrissage, rajouter le chorizo en vitesse lente.

Température de la pâte

25°C

Temps de pousse

Pointage

90 min dans des bacs huilées d'huile d'olive.

Rabat après 60 min.

Diviser

250 g et légèrement pointu.

Détente

30 min

En longueur.

Façonnage

Torsader et rouler dans le fleur de seigle.



Apprêt

60 min / température ambiante.

Cuisson

20 min / 240° C

