

# Epistar Belle Meunière Pide Turc

Spécialité Turque.

## Recette

Epistar Belle Meunière	100%	1.000 g
Eau (froid)	75%	750 g
Forti Actif blanc	2%	20 g
Levure	2%	20 g

*Sel: conformément aux prescriptions légales.*

## Décoration:

Epistar Belle Meunière	100%	100 g
------------------------	------	-------

*Mélanger la farine avec de l'eau froide jusqu' une mélange avec une consistance molle.*

Eau	200%	200 g
-----	------	-------

*Bouillir l'eau, mélanger avec ce mélange précédente d'eau et farine, jusqu' une consistance qui ressemble à une colle à tapisser (les amidons se sont liés).*

Sucre	10 %	10 g
-------	------	------

*Mélanger avec la bouillie.*

## Méthode de travail

### Pétrissage

Type spirale 3 min lent, 15 min rapide.

Température de la pâte 26°C

Temps de pousse

Pointage 5 min

Diviser 500 g et bouler.

Mettre sur des plaques de cuisson qui sont saupoudrer d'une bonne couche de semoule de riz (les pâtons ne



Détente	peuvent pas coller sur les plaques). Mettre dans l'étuve. 30 min Mettre la bouillie à la main sur les pâtons encore boulé, et enfoncer aux doigts, jusqu'aplati et jusqu'à obtenu un motif de fenêtre (rester à environ 1 cm du bord du pâton)
Détente	10 min. Mettre, à la main, sur l'enfourneur, saupoudrer au semoule de riz.
Apprêt	70 min Saupoudrer avant la cuisson avec des graines de sesam.
Cuisson	18 min / 230°C Les pains doivent être dorés et légèrement croustillants après refroidissement.

