

LE SYLVESTRE DES GOURMANDS

Recette pour 10 pièces



EN DIRECT		FERMENTATION CONTRÔLÉE
PRÉPARATION		
1 000 g	Farine Banette	1 000 g
500 g	Pâte fermentée	500 g
650 g	Eau	650 g
18 g	Sel	18 g
30 g	Levure	30 g
-	Améliorant Banette Récolte Froid	5 g
400 g	Mélange courge/raisins/cranberries	400 g
3 à 5 g	Poudre de gingembre	3 à 5 g
60 °C	Température de base	58 °C
	Batteur ou spirale	
PÉTRISSAGE sans le mélange		
4 min	Frasage 1 ^{ère} vitesse	4 min
6 min	2 ^{ème} vitesse Batteur ou spirale	6 min
2 min	Incorporation en 1 ^{ère} vitesse du mélange (courge/raisins/cranberries) et de la poudre de gingembre	2 min
22 à 23 °C	Température finale de la pâte	22 °C
30 min	POINTAGE	-
250 g	DIVISION / BOULAGE	250 g
10 min	DÉTENTE	10 min
FAÇONNAGE		
Faire une boule et la poser dans un cerclage bois spécifique de 11 cm de diamètre tapissé d'un papier sulfurisé.		
1 h 30 à 24 °C	APPRÊT	-
-	BLOCAGE	3 °C
-	RÉCHAUFFE	3 h 30 à 16 °C
ENFOURNEMENT		
Poser les produits sur une plaque doublée. Fariner, coupe Polka, avec vapeur.		
Puis 30 min à 210 °C dans le moule. Puis 5 minutes à 200 °C sans le moule.	CUISSON	Puis 30 min à 210 °C dans le moule. Puis 5 minutes à 200 °C sans le moule.
FINITION		
À la sortie du four, laisser le pain ressuer. Lorsque celui-ci est totalement froid, le remettre dans un cerclage bois préalablement chemisé d'un papier rouge.		

AUTRES POSSIBILITÉS

- Incorporation de 180 g du mélange courge / fruits secs et 2 g de gingembre pour 1 kilo de pâte de Banette déjà pétrie.
- Incorporation de 180 g du mélange courge / fruits secs et 2 g de gingembre pour 1 kilo de pâte de Banette 1900 déjà pétrie.