

MORCEAUX DE FIGUES SÉCHÉES

DÉS DE FIGUES SÉCHÉES ENTIÈRES 6 MM









les # produits:

- Morceaux de 6 mm, irrégularité de la longueur des morceaux donnant un aspect plus traditionnel.
- Idéal pour la fabrication de pains.
- Sans conservateurs.
- Moins de 18% d'humidité.





Conseils proposés par nos conseillers techniques : Marc Hemery et Hugo Alessio

les fiches conseils-



Idée recette :

PAIN AUX FIGUES

1 - Préparation de la poolish :

Farine de tradition DISGROUP	1000 g
Eau tempérée	1000 g
Levure fraîche l'Honoré DISGROUP	

Mélanger ces ingrédients en frasant 5 mn en 1ère vitesse au batteur. Laisser fermenter durant 15h00 à 18-20° en prenant soins de couvrir cette poolish.



Poolish	2000 g
Farine de tradition DISGROUP	1000 g
Farine de seigle T170	350 g
Levure fraîche l'Honoré DISGROUP	
Eau tempérée	
Sel	
MORCEAUX DE FIGUES 6 MM	

Commencer le pétrissage en frasant 5 mn tous ces ingrédients sauf les dés de figues. Pétrir 8 à 10 mn en 2ème vitesse afin d'obtenir une pâte à 24-25°. Ajouter les MORCEAUX DE FIGUES en fin de pétrissage.

- \bullet Laisser pointer 1h à 25°C en donnant un rabat au bout de 15 mn.
- Diviser en pâtons de 400 q
- Pré-bouler et laisser reposer 20 mn.
- Façonner en forme de «poire», fariner et scarifier en «feuille».
- Mettre en pousse à 25°C avec un apprêt de 2h15 / 2h30
- Cuisson avec buée pendant 35 mn à 240°C.







