

VOS RECETTES

BRIQUE MÉDITERRANÉENNE

L'olive anis



BRIQUE MÉDITERRANÉENNE

Réf. 11741

POUSSE CONTROLÉE

Ingrédients

Épeautre-Sarrasin	1000 g
Eau	900 g
Sel	18 g
Levure	10 g
Pâte fermentée	400 g
Olives vertes	150 g
Olives noires	150 g
Anis en poudre	10 g
Graines de courges	Q.S* (pour topping)

Batteur avec la feuille

Pétrissage

Température de base	80 °C
1ère vitesse	4 min
2ème vitesse	Jusqu'à décollement + 3 min

AJOUTER LES OLIVES ET L'ANIS EN FIN DE PÉTRISSAGE

Température de pâte	26 °C (+/-1°C)
---------------------	----------------

Fermentation
et façonnage

Pointage	1h
Division	400 g en moule
Apprêt	30 min à 26 °C (+/-1 °C)

Mise
au four

Lamage	Fendu à l'eau, topping graines de courges
Température de cuisson	1h
Durée de cuisson	40 min

Les temps indiqués doivent être adaptés en fonction du matériel utilisé.

