



Deux recettes élaborées par l'ÉCOLE LENÔTRE pour SALINS

## LES PETITS PAINS AU BLÉ CONCASSÉ



Pour 70 petits pains de 50 g

- ▶ 1 000 g eau
- ▶ 1 600 g farine type 55
- ▶ 25 g levure
- ▶ 35 g **sel La Baleine**
- ▶ 600 g pâte fermentée
- ▶ 200 g blé concassé

Température de base : 54°C

Dans la cuve du batteur, verser l'eau et délayer la levure. Ajouter la farine, le blé concassé et pétrir 4 mn en 1<sup>ère</sup> vitesse, puis 8 mn en 2<sup>ème</sup> vitesse.

Le sel et la pâte fermentée seront ajoutés 3 mn avant la fin du pétrissage. On obtient une pâte à 24°C. Débarrasser en bac et laisser pointer 30 mn.

Diviser en pâtons de 50 g, bouler et laisser détendre 10 mn. Façonner, mouiller le dessus de chaque petit pain avec de l'eau et coller du blé concassé. Placer en chambre de fermentation pendant 50 mn à 24°C.

Inciser et enfourner avec de la buée pendant 15 mn environ à 240°C.

## BREAD LIGHT SÉSAME



Pour 60 petits pains de 50 g

- ▶ 1 000 g eau
- ▶ 1 700 g farine type 55
- ▶ 25 g levure de boulanger
- ▶ 35 g **sel La Baleine**
- ▶ 200 g pâte fermentée
- ▶ 30 g beurre
- ▶ 100 g graines de sésame

Température de base : 54°C

Dans la cuve du batteur, verser l'eau, délayer la levure. Ajouter la farine, et pétrir 4 mn en 1<sup>ère</sup> vitesse, puis 8 mn en 2<sup>ème</sup> vitesse. Le sel et la pâte fermentée seront ajoutés 3 mn avant la fin du pétrissage. On obtient une pâte à 24°C. Débarrasser en bac et laisser pointer 30 mn.

Diviser en pâtons de 50 g, bouler et laisser détendre 10 mn. Façonner, mouiller le dessus de chaque petit pain avec de l'eau et coller des graines de sésame. Inciser et placer en chambre de fermentation pendant 50 mn à 24°C.

Enfourner avec de la buée pendant 15 mn environ à 240°C.

