

ARTIPAIN BURGER

Les Ingrédients

> 1KG DE PRÉPARATION ARTIPAIN BURGER

> 580GR D'EAU

> 30GR DE LEVURE

> 50GR DE BEURRE

La Recette

POUR 1KG DE FARINE, MÉLANGEZ 580GR D'EAU, 30GR DE LEVURE, 50GR DE BEURRE. LAISSEZ POUSSER LA PÂTE PENDANT 30MIN. DIVISEZ EN PÂTONS DE 80 À 100GR. FAÇONNEZ LES BOULES SUR UNE PLAQUE, LES APLATIR LÉGÈREMENT. LAISSEZ POUSSER PENDANT ENVIRON 1H15. DOREZ LES PAINS AVANT LA MISE AU FOUR AVEC UN JAUNE D'ŒUF, VOUS POUVEZ AUSSI AJOUTER DES GRAINES SUR VOS PAINS. ENFOURNEZ PENDANT 12MIN À 220° C.

INGRÉDIENTS : FARINE DE BLÉ, SUCRE, FLOCONS DE POMME DE TERRE, ÉMULSIFIANTS : E471, E481, E472E, POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ, SEL, GOMME DE GUAR, COLORANT : CAROTÉNOÏDE, ACIDE ASCORBIQUE, ALPHA AMYLASE, XYLANASE.

SARL JAFFUEL

MINOTERIE DES CHAUVETS 48300 LANGOGNE

04 66 69 05 76