

Dérivé de
LA TRADITION
blonde de pain

Cidre, pommes poêlées à la cannelle.

Ingrédients:

Farine tradition	800 g
Cidre bouché	600 g
Eau	200 g
Levain dur	500 g
Pommes poêlées à la cannelle	400 g
Farine complète <i>Type 140</i>	200 g
Sel	20 g
Levure	10 g

Pétrissage en vitesse lente.

Frasage + 10 à 15 min

en 1ère vitesse (selon matériel).

*Incorporer les pommes poêlées en
fin de pétrissage.*

Température de la pâte 22°C - 24°C.

Pointage 45 min.

Façonnage selon la forme voulue.

Aprêt 1h30. Cuisson à four vif.

*Après obtention de la couleur souhaitée
baisser le four.*