



Tresses aux blés du Jura

Hydratation 60%

Temps requis min. 12h

POIDS TOTAL PÂTE APPROX. 2000g / 5 tresses de 400g

[pâte - 1980g]

| | |
|----------------------|-------|
| 100% froment du Jura | 1000g |
| levain dur épeautre | 250g |
| lait | 250g |
| eau t° ambiante | 250g |
| beurre | 150g |
| oeuf | 50g |
| sel | 18g |

Pétrissage

2min. en 1ère vitesse

Pointage 2h

Repos 2 heures à T° ambiante.

Façonnage 20min.

Pâtons de 400g. à tresser

Apprêt 10 à 20h

Laisser lever 2h à 28°C / 6h à T° ambiante

Dorer à l'oeuf, mettre au frigo 5° pendant ~8h

Cuisson 30min.

Redorer avant de mettre au four

Cuire 30min. à 220°C

