



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

