



Petit-beurre d'engrain

POIDS TOTAL PÂTE APPROX. **2000g**

[farines]	
100% engrain	940g
[ferment]	
10% poudre à lever	10g
[autres]	
30% beurre	300g
20% beurre noisette	200g
40% sucre cristallisé	360g
15% oeufs entiers	140g
4% lait	40g
.5% sel	5g

Pétrissage

*Mélanger le beurre, le sucre, les oeufs, le lait et le sel
Incorporer la farine tamisée avec la poudre à lever*

Biscuits

Abaissier la pâte à 3mm, découper à l'emporte-pièces

