



Petit-beurre d'en grain

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

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

