

## Pain aux fromages

quantité	%	ingrédients
1.000kg	100 %	farine à pain
0.660L	66 %	eau
0.020kg	2 %	sel
0.015kg	1.5%	levure
0.300kg	30 %	pâte fermentée
1.995kg	199.5%	rendement

### Méthode :

**Pétrissage** : frasage 3-4 minutes, continuez de pétrir 8-10 minutes en 1er. T° de la pâte : 25°c. **Pointage**: 60 min..

<b>préparer les ingrédients suivant pour incorporation après le pointage</b>	
mélange de fromage râpé au gout	œuf
350-400gr	1

**Façonnage** : étaler la pâte sur le plan de travail, badigeonner avec l'œuf, étendre le fromage râpé et replié la pâte de façon à emprisonner le fromage. À l'aide d'un coupe-pâte défaire en morceau de 3-4cm.**Pesée** : selon la grosseur désirée et mettre en moules. **Apprêt** : 1h-1h30 **Cuisson** : 220-230°C

température de base	taux hydratation
<b>58°C</b>	<b>66 %</b>