

Pain aux pommes		
ingrédients	quantité	%
Farine blanche à pain bio	0.600kg	60%
Farine tamisée à pain bio	0.400kg	40%
compote de pommes	0.800L	80%
eau au besoin	0.100L	10%
sel	0.020kg	2%
levure	0.015kg	1.5%
pâte fermentée	0.300kg	30%
Noisette blanche torréfiée	0.300kg	30%
rendement	2.435kg	243.5%

Méthode :

Dans une casserole faire tomber les pommes préalablement pelées et tranchées dans 2 cuil. à soupe de beurre. Cuire lentement quelque minute en remuant afin d'obtenir une compote. Refroidir jusqu'à la température voulue de l'eau de coulage. Utiliser pour hydrater la pâte. Au moment du pétrissage ajuster avec de l'eau si nécessaire pour obtenir une pâte bâtarde.

Pétrissage : frasage 3 minutes en 1^{er}. Ajoutez la pâte fermentée et continuez le pétrissage en 1re vitesse 6 minutes. Ajouter les noisettes continuer le pétrissage en 1re vitesse 1 à 2 minutes le temps de les incorporer à la pâte.
T⁰ de la pâte : 24-25⁰c.

Pointage: 90 minutes avec un rabat à 45 minutes.

Pesée, boulage : en boule de 500gr. **Détente** : 10-15 minutes.

Façonage : Bâtard en banneton. **Apprêt** : 45-60 minutes.

Cuisson : 230⁰c de 20-30 minutes. Sur sole.

température de base	taux hydratation
58 ⁰ c	80%