

Pain surprise

signé Jean-François Fayolle

Ingrédients

Pâte à pain nature

800 g de farine de tradition
150 g de farine de seigle
50 g de farine complète
20 g de sel
5 g de levure
200 g de levain liquide
650 g d'eau

Pâte à pain au pesto

Pâte à pain nature
100 g de pesto vert

Pâte à pain à la tomate

Pâte à pain nature
100 g de pesto rouge

Moule

Moules en inox de 28,5 x 18,8 cm

Recette pour 60 petits toasts de 70 g

Préparation des pâtes à pain

Pétrir 6 min en 1^{ère} vitesse puis 5 min en 2^{ème} vitesse au batteur SATURNE EVO avec le crochet.

Laisser reposer pendant 1 h puis étaler la pâte pour en faire un rectangle de 60 x 40 cm.

► Répéter l'opération pour chaque pâte.

Dans un bac PANEOTRAD EVO®, superposer les 3 rectangles dans l'ordre que vous souhaitez en humidifiant entre chaque couche.

Découper la pâte avec la matrice #16 de PANEOTRAD EVO® et disposer les 4 pavés dans les moules.

Faire un apprêt de 1 h 30 à 24°C.

Cuisson

Cuire au four à soles ORION EVO à 250°C de 45 min à 1h.

Montage

Retirer le milieu de votre pain à l'aide d'un couteau scie.

Placer le pain de 30 à 45 min en cellule de surgélation sans le faire geler, puis trancher vos étages.

Garnir à votre convenance, avec harmonie, votre pain surprise.

Voir la vidéo de la recette :



