

PAIN BUN'S CITRON



CORSIGLIA

PAIN BUN'S CITRON



température de base : 54 à 56°C

INGRÉDIENTS

- . 650 g de farine T65 label rouge
- . 350 g de farine T45 label rouge
- . 550 ml d'eau
- . 18 g de sel
- . 30 à 40 g de levure
- . 30 g de sucre
- . 50 g de lait
- . 100 g d'huile de tournesol
- . 177 g de pâte de citron (soit 8 à 10% du poids de pâte)

MÉTHODE

Pétrissage (température de pâte conseillée : 23/25°C) :

En 1^{ère} / 8 à 10 mn. En 2^{nde} / 4 à 6 mn.

Ajouter 177 g de pâte de citron et pétrir en 1^{er}.

Pointage : 20 à 30 mn.

Pesage : 85 g et mise en forme en boule.

Détente : 15 à 20 mn.

Mise en forme : façonnage en boules, tremper dans le sésame et les mettre dans des moules en aluminium ø 10 mm.

Apprêt : environ 2 h à 25°C.

Cuisson : cuire à 220°C.

CORSIGLIA SA

455 Chemin de la Vallée

13400 Aubagne

☎04 42 36 99 99 ✉contact@corsiglia.fr

MARRONS GLACÉS

Corsiglia
Depuis 1896