PISTOLETS SUR PIERRE

RECETTE

Ingrédients

• Farine Parisienne	1 kg
• Eau	600 ml
• Levain	100 g
• Levure	50 g
• Sel	20 g
• Améliorant pour pistolet	10 g

Mélangez et pétrissez les ingrédients en une pâte souple et homogène de ± 24 °C.

Donnez un pointage de 20 minutes en masse.

Pesez et boulez un pâton de 1,8 kg, selon la taille et le poids désirés pour les pistolets.

Laissez reposer environ 15 minutes.

Divisez, boulez et disposez les pâtons sur tapis de cuisson ou sur couches.

Laissez lever ± 15 minutes, donnez la forme souhaitée aux pâtons et retournez-les.

Laissez encore lever pendant ± 1 h45 à température ambiante et faites cuire 16-18 minutes dans un four à ± 235 °C avec vapeur.

Ceres sa · Avenue de Vilvorde 300 · 1130 Bruxelles
T +32(0)2 240 06 00 · F +32(0)2 242 43 90 · info@ceres.be · www.ceres.be

CERES
GROUPE SOUFFLET GROEP