Snacks aux raisins secs et noisettes
Pour !1 "cadre" de 40x60 cm



1. ***INGRÉDIENTS***

3000 g de Monvillage 100% Agrano
2000 g d'eau
70 g de beurre
30 g de levure
1000 g de raisins secs
250 g de noisettes hâchées
170 g de Florentin Braun

2. ***MISE EN OEUVRE***

Pétrissage selon matériel jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène qui se décolle de la cuve.
En fin de pétrissage, incorporer les raisins secs et les noisettes hâchées.
Etendre la pâte de façon homogène dans un cadre de 40×60 cm généreusement huilé. Saupoudrer la pâte avec la préparation pour florentins et tracer le nombre de pièces souhaitées à l'aide d'une bicyclette.
Entreposer pendant 12 heures au moins à 4-6°C sans dépasser les 72 heures.
Sortir la pâte du frais au plus tôt après 12 heures de repos, découper le nombre de pièces souhaitées et les déposer sur une plaque de cuisson.
Cuisson à 210-220°C pendant 15-25 min sans fermentation et sans vapeur.

* Le dosage de la levure varie en fonction des saisons et de la température du réfrigérateur.