

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 hachées

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 hachées.

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.