



# Le pain Normand

## Les ingrédients:

Farine de tradition	920 g
Farine de sarrasin	80 g
Sel	18 g
Levure	6 g
Levain liquide	200 g
Cidre	320 g
Eau	320 g
Eau de bassinage	30
Pommes en dès	300 g
<b>Total:</b>	<b>2194 g</b>

## Appareil à tigrage

Farine de seigle	100 g
Huile	20 g
Levure	5 g
Sucre	10 g
Bière brune	130 g
<b>Total</b>	<b>265 g</b>

Dissoudre la levure et le sucre dans la bière et l'huile (T° ambiante) puis ajouter la farine de seigle. Réaliser un mélange homogène et réserver à T° ambiante. Afin que l'appareil fermente suffisamment, il faudra le réaliser au moment du pétrissage.

Température de base : 58 c°

Pétrissage : (Batteur)

1<sup>ère</sup> vitesse : 5 minutes

2<sup>ème</sup> vitesse : 4 minutes + 2 minutes pour le bassinage et le pommes

Pointage en masse :

1h 15 à température ambiante

Pesage :

Produits de 300 g

Détente :

15 minutes

Façonnage :

Réaliser un façonnage en bâtard 2 plis, Puis étaler l'appareil tigré (25 à 30 g).  
Fariner et mettre en pousse.

Apprêt: 1h15 environ

Cuisson:

Enfourner dans un four à 230 c° avec buée. Finir la cuisson chaleur tombante.

Deshydrater les pommes 20 minutes à 150 C° en papillote.