

# Biscottes, pain de mie spécial

Moule à CAKE Flexipan®



x 2



x 2

## Façonnage et cuisson

- de l'huile de tournesol
- du blanc d'œuf

## INGRÉDIENTS

### La veille : pâte à pain de mie

- 1 sachet de préparation pour pâtes briochées Gourmandises®
- 200 g d'eau
- 25 g de lait en poudre écrémé
- 500 g de farine T55
- 25 g de sucre semoule
- 100 g d'œufs
- 125 g de beurre doux

### LA VEILLE : PÂTE À PAIN DE MIE

Préchauffer le four à 220°C. Placer les moules à cake sur la plaque alu perforée.

Mettre dans le bol, le sachet de levure, la poudre de lait et l'eau. Tiédir 30 secondes - 40°C - Vitesse 2.

A l'aide de l'entonnoir, ajouter la farine, le sucre et les œufs battus (2 gros).

Mélanger 30 secondes - vitesse progressive de 3 à 4. Ajouter le beurre froid coupé en petits morceaux.

Mélanger 30 secondes - vitesse progressive 3 à 4. Pétrir 1 minute 30 - Pétrissage

Placer le verre doseur dans l'orifice, couvrir d'un torchon et laisser pousser 30 minutes.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Levure, poudre de lait, eau	30 sec	40°C	2	
	Farine, sucre, œufs	30 sec		3 à 4	
	Beurre	30 sec		3 à 4	
		1 min 30			

## FAÇONNAGE ET CUISSON

Huiler le Roul'pat et retourner le bol pour extraire la pâte (mains huilées). Bouler et dégazer.

Partager le pâton en 2 morceaux égaux puis en 5 chaque pâton.

Taper la pâte avec le point et bouler. Poser en rang d'oignons dans les moules.

Laisser pousser à nouveau 30 minutes sous torchon et 15 minutes sans. (s'il fait froid, placer la plaque sur un récipient avec de l'eau bouillante) Badigeonner au blanc d'œuf. Enfourner 25 minutes au four à 220°C. A la sortie du four, laisser refroidir. Placer dans la boîte de transport ou un torchon jusqu'au lendemain une fois refroidi.

## LE LENDEMAIN : LES BISCOTTES

Préchauffer le four à 220- 230°C. Placer la toile Silpain sur la plaque alu perforée.

Couper les pains de mie en tranches régulières. Poser les tranches obtenues sur la toile Silpain.

Sécher les tranches de pain de mie, 10 à 15 minutes chaque face environ (selon votre four).

Une fois bien dorées, laisser le four éteint et ouvert pour finir le séchage...

Puis placer les biscottes sur l'échelle pour le refroidissement complet.

A la baguette : <http://www.alabaguette.com/>