

Pain de Seigle

Recette à froid – Granulométrie < 0.1cm



Ingrédients

Quantité

| | |
|--------------------------|---------|
| Easy-Base+® | 47 gr |
| Pain de seigle en poudre | 200 gr |
| Lait | 1 litre |
| Sel | |

| | |
|-------------|-------|
| Préparation | 10 mn |
| Cuisson | 20 mn |
| Portions | 10 |

Processus de Fabrication

Sans Robot chauffant

Faire sécher le pain au four jusqu'à obtention d'une texture biscotte. Mixer en poudre fine.

Dans une casserole, faire fondre l'Easy-Base+ préalablement haché ou râpé avec le lait, puis verser ce mélange chaud sur la poudre de pain. Assaisonner selon le goût. Mélanger doucement la masse au fouet, puis couler dans les moules de votre choix et refroidir. Démouler, couper selon vos envies.



Astuce du chef : *utilisez de la poudre de pain pour paner un côté de votre pain afin de reproduire la croûte.*

IDDSI : La texture obtenue est conforme à la nomenclature IDDSI niveau 4. Vous pouvez, pour obtenir une texture plus tendre, jouer sur le dosage de Easy-Base+, de 70 à 80 gr au kilo de masse.