

Le
Saisonnier
Belgique



Pistolets sur pierre



EUR 2016

ASSORTIMENT





Pistolets sur pierre



Ingrédients

- 1 kg de farine Parisienne
- 600 ml d'eau
- 100 g de levain
- 50 g de levure
- 20 g de sel
- 10 g d'améliorant pour pistolet

Recette

Mélangez et pétrissez les ingrédients en une pâte souple et homogène de +/- 24 °C.

Donnez un pointage de 20 minutes en masse.

Pesez et boulez un pâton de 1,8 kg, selon la taille et le poids désirés pour les pistolets.

Laissez reposer environ 15 minutes.

Divisez, boulez et disposez les pâtons sur tapis de cuisson ou sur couches. Laissez lever +/- 15 minutes, donnez la forme souhaitée aux pâtons et retournez-les.

Laissez encore lever pendant +/- 1 h45 à température ambiante et faites cuire 16-18 minutes dans un four à +/- 235 °C avec vapeur.

