BAGUETTE CERE 7
AUX NOIX ET RAISINS SECS

RECETTE

Ingrédients principaux

• Cere 7	5 kg
• Eau	3,25 l
• Levure	125 g
• Sel	85 g
• Améliorant pour pistolets	50 g
• Noix	500 g
• Raisins secs	750 g

Pétrissage

Spirale	1° vitesse	4’
	2° vitesse	4’

N’ajouter les noix et les raisins secs qu’à la fin du pétrissage et mélanger soigneusement.
Température de la pâte 24 - 25 °C

Temps de repos et de levage

Pointage : 30’
Pesage : 350 g et allonger moyennement
2° repos : 20’
Allonger et laisser lever sur des tapis ou entre des toiles à couche.
Apprêt : ± 60’
Inciser avant d’enfourner et saupoudrer de farine de seigle.

Cuisson

Température	220 °C avec vapeur
Durée	± 23’

Ceres sa · Avenue de Vilvorde 300 · 1130 Bruxelles
T +32(0)2 240 06 00 · F +32(0)2 242 43 90 · info@ceres.be · www.ceres.be

CERES GROUPE SOUFFLET GROEP