

Les déclinaisons du pain "des Hauts" !

Au-delà du délicieux 59,62 ou 80, vous pouvez réaliser de nombreuses autres délicieuses Recettes avec votre farine des Hauts. Salées comme sucrées ! Découvrez en quelques-unes ci-dessous ! Focaccia, pain de mie, pain aux graines exotiques, pain tartiflette ou patatone, vous avez l'embaras du choix !

FOCACCIA (26cm de diamètre)

En fin de pétrissage, mettre la pâte au batteur et ajouter 85g d'huile d'olive par KG DE PÂTE. Faire décoller la pâte. (Pâte souple). 1h30 à 2h00 de pointage dans un bac huilé. Diviser et mettre en forme des pâtons de 400g. Détente 20min. Allonger des cercles au rouleau et déposer les dans des tourtières alu huilées de 26cm de diamètre. Apprêt 1h00. Faire des trous avec les doigts huilés puis parsemer légèrement de fleur de sel et d'herbes de Provence. Cuisson : environs 15min à 250°C. Pain très moelleux.

FOCACCIA GARNI

Procéder comme ci-dessus en divisant des pâtons de 250g. Mettre la garniture au choix (crème fraîche, sauce tomate, lardons, jambon, oignon, gruyère etc.) juste après l'allongement.



PAIN TARTIFLETTE pour une TARTI-FOOT idéale !

En fin de pétrissage, ajouter 60g de dés congelé de Reblochon, 30g d'oignon déshydraté et 110g de lardons par KG DE PÂTE. Mélanger au batteur. Pointage 1h00. Division/boulage 250g. Détente 15min. Façonner dans des barquettes à banetton. Apprêt 1h30 à 23°C. Parsemer le dessus du pain de gruyère. Cuisson 15min à 240°C.



PAIN DES HAUTS AUX GRAINES EXOTIQUES

En fin de pétrissage, ajouter 85g de graines Exotiques par KG DE PÂTE (savoureux mélange de SOJA concassé, flocons de SEIGLE malté, graines de quinoa rouge, graines de sarrasin, graines de pavot, graines de chia, graines de nigelle, granules de goji). Dans le cas d'une pâte un peu ferme, penser à hydrater légèrement vos graines avant de les incorporer. Pain de 300 à 350g en pâte. Forme ronde, fariné avec coup de lame en croix.



PATATONE

En fin de pétrissage, ajouter 200g de Caconuts par KG DE PÂTE. Mélanger au batteur. Pointage 1h00. Division/boulage 250g. Détente 15min. Façonner dans des petites barquettes en bois. Apprêt 1h30 à 23°C. Garniture Macaronade. Cuisson 15 à 20min à 230°C.

Macaronade : Mélanger 80g de sucre et 80g de poudre d'amande puis ajouter 2 blancs d'œuf. Mélanger au fouet.

Déposer la macaronade sur le dessus du pain à l'aide d'une douille chemin de fer. Parsemer d'amandes effilées et de sucre glace.



FORMAT PAIN DE MIE (sans matière grasse !)

Recette pain des hauts. 1 Kg de pâte dans un moule à pain de mie (10X10X25). Cuisson environ 45min à 220°C. Possibilité de le vendre en pain de mie et/ou de faire des croque-monsieur.

