

BROTGENUSS

Pain festif au vin rouge



KOMEKO



INGRÉDIENTS (2 pains, 20 x 11 x 7 cm)

Pré-pâte :

- 75 g Farine de sarrasin
- 7 g Sucre
- 5 g Levure sèche
- 75 g Eau

Pâte :

- 300 g **KOMEKO BROTGENUSS**
- 12 g Sucre
- 7 g Sel
- 120 g Vin rouge
- 100 g Eau



PRÉPARATION

Préparer la pré-pâte :

1. Mélanger la farine de sarrasin, le sucre, la levure sèche et l'eau froide. Laisser reposer 30 min. à température ambiante (T° de la pâte 26°C).

Préparer les pains :

1. Pétrir la pré-pâte avec le reste des ingrédients pour former une pâte lisse (T° de la pâte 26-28°C). Couvrir et laisser reposer 30 min.
2. Diviser la pâte en deux, façonner en boudin et placer dans des moules à cake (20x11x7cm). Couvrir et laisser lever 1h. Préchauffer le four à 250°C (ventilé: 230°C) avec un récipient compatible déposé au fond.
3. Lorsque le four est chaud, déposer les moules sur la grille centrale, remplir d'eau le récipient et fermer rapidement la porte du four (ATTENTION - dégagement de vapeur et risque de brûlures !). Après 10 min. baisser la température à 190°C (ventilé: 170°C), et cuire encore 40 min.

Notre conseil :

Pour apprécier pleinement les notes de vin, laissez refroidir le pain avant de le déguster. Ce pain s'accorde très bien avec un plateau de fromages !



Sans Gluten



Vegan



www.komeko.de

