





Pain burger à la betterave

(12 pains)

 <u>Ingrédients</u>	 <u>Process</u>
<p>Farine de meule T80 BIO 1000g Purée de betterave 600g Sel 18g Levure 40g Sucre 70g Beurre 150g</p>	<p>Mettez 1000g de farine, 600g de purée de betterave, 18g de sel, 40g de levure, 70g de sucre. Pétrissage 5 minutes (Vitesse lente) Pétrissage 5 minutes (Vitesse rapide) Rajouter 150g de beurre Pétrissage 5 minutes (vitesse rapide) Pointage : repos pendant 1 heure 30 à température ambiante (couvert d'un linge) Diviser en pâtons de 120g et bouler. Laisser reposer 15 minutes Bouler et mettre sur plaque. Dorer Laisser reposer environ 1 heures 30 à 28°C Cuire à 190-200°C</p>