



Pain burger à la feuille *de myrte*

(17 pains)



Ingrédients

Farine 1000g
Eau 400g
Sel 18g
Levure 30g
Levain liquide 150g
Brocciu 200g
Miel Corse 50g
Œuf x2
Feuille de myrte séchée et broyée 10g
Huile d'olive 150g



Process

Mélanger tous les ingrédients sauf l'huile (vitesse lente) pendant 5min.
Pétrir (vitesse rapide) pendant 5min.
Ajouter l'huile
Pétrir pendant 5min.
Laisser reposer pendant 30min à température ambiante puis mettre à 5°C pendant 12heures.
Diviser en pâtons de 120g.
Bouler.
Mettre sur plaque et dorer à l'œuf.
Laisser pousser pendant 2heures à 25°C.
Cuire à 170°C pendant 18min.