

PAIN FESTIF SUR BASE DE MORVANDIAU

| | | |
|-------------------|---|---------------------------------|
| Ingrédients : | | |
| Farine MORVANDIAU | | 1000 g |
| Eau | | 720 g |
| Fruits secs | Figues Abricots Amandes entières Cannelle (facultatif) | 120 g 120 g 120 g 20 g |



Préparation la pâte comme pour la recette du MORVANDIAU

Pétrissage :

Batteur : 4 min en 1ère vitesse
5 min en 2ème vitesse
30 secondes en 3ème vitesse

Après avoir découpé en dés les figues et les abricots, ajouter le mélange de fruits secs à la pâte puis pétrir à nouveau environ 1 min en 1^{ère} vitesse pour obtenir un mélange homogène.

Pointage : 30 à 45 min

Division en pâtons de 350g - Bouler

Repos : 20 min

Façonner selon forme souhaitée (En figue, Batard en moule ou boule volcan)

Apprêt : Environ 2h

Cuire 25 min dans un four à 220°C (Sole)/230°C (Voûte)

Le plus : A consommer avec les produits de fin d'année et avec le fromage tout l'année.