



Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Mix Pain d'Épices	1 000	
Eau Chaude (50°C)	600	
Miel	500	
<u>Poids total</u>	2 100	

	Batteur (feuille)
Pétrissage 1ère Vitesse	1 à 2 min
Pétrissage 2ème Vitesse	5 min

Repos	30 min
Division	500 gr
Cuisson	Croûte fine et blonde : 150°C Croûte plus prononcée : 200°C
Temps de Cuisson	60 min
<p><i>Il est possible de réaliser la pâte la veille, de la stocker au froid (4°C) pour la cuire le lendemain. Le pain d'épices n'en sera que meilleur.</i></p>	