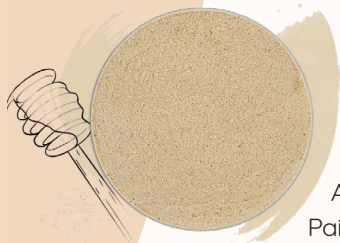


Cookies au sarrasin

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



Sarrasin Bio

N° 1116

Fruité malté, avec des notes de miel et de chataigne

Autres applications :

Pain de campagne bio, pain aux céréales bio



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 bio : 640 g

Farine de sarrasin bio : 280 g

Terre d'Arômes Sarrasin Bio : 80 g

Levure chimique bio : 14 g

Sel : 16 g

Pépites de chocolat : 640 g

Oeufs bio : 280 g

Cassonade : 525 g

Sucre : 305 g

Beurre fondu (froid) : 525 g

Méthode à 8% de dosage

Pétrissage au batteur :

- Mélanger le beurre fondu et les sucres.
- Ajouter les oeufs et bien mélanger à nouveau.
- Ajouter tous les autres ingrédients restants et mélanger doucement.
- Mettre la pâte au frigo pendant 1h.

Division : en boules de 80 g.

Mise en place : mettre les petites boules sur papier et plaque cuisson.

Cuisson : enfourner à 160°C dans un four ventilé pendant 16 minutes. A mi-cuisson, sortir la plaque et aplatir avec une spatule chaque cookie. Finir la cuisson pendant les 8 minutes restantes.