

Cookies

Levain déshydraté
Terre d'Arômes

Seigle Grand Arôme Corsé

N° 1123

Fumé, avec des notes boisées,
épicées et de châtaigne grillée

Autres applications :

Tourte de seigle, pain spécial



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 960 g

Terre d'Arômes Seigle Grand Arôme Corsé : 40 g

Levure chimique : 14 g

Sel : 16 g

Pépites de chocolat : 640 g

Oeufs : 280 g

Cassonade : 525 g

Sucre : 305 g

Beurre fondu (froid) : 525 g

Méthode à 4% 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.