

Pâte à pain de mie aux gratons



Toutes nos recettes ont été imaginées par Patrick Casula, champion du monde de pâtisserie.

Ingrédients :

525g d'eau, 525g d'eau, 15 de sel, 40g de sucre semoule, 25g de lait en poudre, 1000g de farine, 25g de levure biologique, 250g de beurre, 400g de gratons ou fritons

Pétrissage : Dans la cuve, délayer avec l'eau : le sel, le sucre et le lait en poudre. Ajouter la farine, la levure et pétrir en deuxième vitesse pendant 4 minutes environ. Incorporer ensuite le beurre et répartir en troisième vitesse pendant une minute et ajouter les 400g de gratons ou fritons.

Pousse : Disposer la pâte dans une étuve pendant 2 heures environ. Si la farine est un peu « faible », rompre la pâte une fois entre temps.

Façonnage : Former des pains de la grosseur désirée et les « serrer » en les façonnant pour chasser au maximum le gaz carbonique. Utiliser les moules rond unis pour les toasts, ou rectangulaires à glissière. Le pâton ne doit pas remplir le moule au-delà du tiers. A titre indicatif, il faut 800g de pâte pour un moule de 27cm de long, 9cm de haut et 10cm de large. Pousse en moules : Laisser pousser « moules entrouverts » dans une étuve de 32 environ. Après 35 à 45 minutes, la pâte doit remplir les $\frac{3}{4}$ du moule.

Cuisson : Verrouiller et cuire à four modéré, 210°C pendant 35 minutes.

NOS RECETTES ORIGINALES

Le graton se consomme traditionnellement à l'apéritif mais pas seulement !

LE GRATON LYONNAIS n'a cessé d'innover et d'élargir sa gamme de produits afin de proposer des gratons de porc et fritons de canard à incorporer dans des préparations culinaires originales.

Découvrez ici 13 recettes 100% inédites et savoureuses à consommer sans modération !



04 74 58 85 60



info@legratonlyonnais.fr

