

Topping pains Crumbler



Préparation
3 min



INGREDIENTS

- Votre pâte à pain
- Pains de la veille pour fabriquer la chapelure

PRÉPARATION

2 options sont proposées pour cette recette : chapelure fine ou chapelure épaisse pour des rendus très différents (voir photos)

1 – broyez votre pain de la veille au choix : torréfié au petit tamis (3 mm) du Crumblér pour obtenir une chapelure fine ou encore mou au gros tamis (10mm)

2 – Avant cuisson, fleurez vos pains avec la chapelure fine ou épaisse.

→VERSION 1 : avec chapelure épaisse

NOTE : Pas besoin de torréfier les miettes au préalable, elles le seront durant la cuisson du pain



Avant cuisson



Après cuisson

→VERSION 2 : avec chapelure fine (préalablement torréfiée)



Avant cuisson



Après cuisson

CONSEIL :

- Varier les types de pains de la veille utilisés pour réaliser votre chapelure permettra de modifier les colorations et saveurs.
- Votre pâte à pain peut également contenir de la chapelure mais pas obligatoirement



[crumblér](#)



06 45 25 87 92



www.crumblér.fr



contact@explicéat.fr

Ne pas diffuser - Document protégé réservé aux clients d'Explicéat