



APPAREIL À TIGRÉ À LA BIÈRE CRUMBLER

INGRÉDIENTS

Pour l'appareil à tigré :

- 450 ml de bière
- 900g de farine de seigle
- 5 g de levure

En topping :

- Chapelure grossière
- Farine

PRÉPARATION

1 – Préparez la pâte à pain de votre choix (avec ou sans chapelure).

2 – Préparez votre chapelure pour le topping à base de pain encore mou avec le gros tamis du Crumbler

3 – Préparez l'appareil à tigré en mélangeant bière, farine de seigle et levure

4 - Laissez fermenter 1 h.

5 - Prenez un pinceau et badigeonnez généreusement vos pains d'appareil à tigré.

6 – Ajoutez la chapelure grossière en topping

7 – Saupoudrez de farine

8 - Cuisez à 240 degrés

Une recette proposée par



Crumbler



www.crumbler.fr

Document protégé non diffusable réservé à la clientèle d'Expiceat