

Panier à fermentation rond et ovale



Bonjour

Moi, c'est votre banneton professionnel fabriqué en épais rotin. Je sers à stabiliser la pâte pendant la pousse et la protège du dessèchement: vos pains réussissent comme chez le boulanger! Je suis prévu pour des pâtes à pain jusqu'à 500 grammes de farine. Je n'aime ni les pâtes liquides (non pétries) ni les levains.

Utilisation:

1. Préparer la pâte comme indiqué dans la recette.
Laisser lever dans un grand bol.
2. Ramener vers le centre tout le pourtour de la pâte avec une corne à pâte. Retourner la pâte.
3. Passer doucement la paume des mains de haut en bas sur la boule afin de lisser et tendre la surface.
4. Déposer la pâte soudure vers le bas dans le banneton bien fariné.
Recouvrir la pâte de film alimentaire, sans serrer, laisser lever encore une fois.
5. Renverser le pâton du banneton sur une plaque ou dans une cocotte.



Nettoyage:

Lave-vaisselle interdit.

En cas d'utilisation correcte, il suffit de le tapoter ou de l'épousseter avec un pinceau, et de passer de temps en temps un chiffon humide. Ensuite, bien laisser sécher.

Attention:

Ces paniers ne résistent pas au four!

Au plaisir et bon appétit!

février 2019