

# Les recettes de Philippe

## **POUR 13 TOURTONS DE 650gr**

### LEVAIN

1kg5 de chef  
0.7l de lait  
1kg050 de farine

### PETRIN

3 kg de farine  
1.2l d'œuf (2douzaines)  
0.125l d'eau  
1.050 kg de sucre  
45gr de sel fin

## **POUR 17 PAINS de 1kg**

### LEVAIN

1.5kg de farine  
0.9l d'eau  
0.550kg de chef

### PETRIN

9kg de farine  
5.5l d'eau  
270gr de gros sel

## DEROULEMENT DE LA PREPARATION DU PAIN ET DU TOURTON

- La veille au soir, il faut préparer la quantité de chef nécessaire.
- A 8H, faire le levain du tourton et du pain.
- A 13H 00, pétrir le tourton puis le pain.
  - Pour le tourton, il faut mettre la farine et faire un puit. Dans celui-ci, il faut casser les œufs et les mélanger. Incorporer progressivement le sel, l'eau et le sucre et bien mélanger. Rajouter le levain et bien malaxer ,puis incorporer progressivement la farine. Pétrir pendant au moins 20 minutes.
  - -Pour le pain, il faut mettre la farine et faire un puit .Dans celui-ci, il faut mettre l'eau,le gros sel et le levain qu'il faut bien malaxer, puis incorporer progressivement la farine. Pétrir pendant au mois 20 minutes.
- A 15H 50 , façonner les tourtons (0.800kg) puis les pains (1kg).
- A 17H 30, chauffer le four pendant 1H.
- A 18H 30, enfourner le pain.
- 10 minutes plus tard, pousser les pains au fond et enfourner les tourtons .
- 20 minutes de cuisson pour les tourtons.
- 1H15 minutes de cuisson pour les pains.

