

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

Coques



Pour le levain à faire la veille ou au moins plusieurs heures à l'avance

125 grs de farine de gruau

8 grs de levure de boulanger

150 ml de lait

Bien mélanger le tout et couvrir d'un torchon

Pour la pâte à coques

375 grs de farine gruau

100 grs de sucre

5 grs de sel

50 grs de beurre

3 œufs

fleur d'oranger

Mettre tous les ingrédients dans la MAP ainsi que le levain

Sélectionner le programme pâte

(j'ai mis 15 mn au robot pour un gain de temps)

Vérifier le pâton et rajouter du lait si c'est nécessaire

A la fin du programme, faire détendre la pâte 15 mn sur le plan de travail

Dégazer la pâte

Détailler 14 portions (environ) et les façonner en boudin

Laisser doubler de volume

Préchauffer 190°

Dorer au jaune d'œuf battu avec 1 peu de fleur d'oranger et mettre du sucre perlé

Enfourner environ 20 mn à 170° suivant les fours
