

- ✓ teneur élevée en protéines
- ✓ goût authentique du pain
- ✓ facile à couper et tartiner
- ✓ le contenu est suffisant pour 8 pains à 1,6 kg (environ 160 tranches)
- ✓ le contenu est suffisant pour 25 pains à 5 kg (environ 500 tranches)



## Ainsi va:

- Pain séché (y compris, entre autres, les arêtes, les écorces) utiliser
- C'est avec le pain du boulanger sans additifs que l'on réussit le mieux
- Mesurer la température à cœur à la fin du temps de cuisson normal (au moins 90 °C)
- Les pépins dans le pain doivent être évités
- La taille et le matériau (par exemple le silicone) de la forme de boîte modifie le temps de cuisson et le résultat de la régénération

## Préparation simple:

1. Peser 300 g de pain et 700 g d'eau



2. Trempe-le pain grossièrement dans l'eau (au moins 20 minutes)



3. Purée sans morceaux à une vitesse maximale (30 sec.)



4. 200 g smoothbrot mélange avec un spatule



5. Mettez la masse dans une forme de gâteau avec du papier sulfurisé (environ 25x11x7 cm)



6. Enrouler la forme avec un film transparent.



7. À 115 °C, 100% vapeur pendant environ 1,5 heure



8. Vérifier la température à cœur (90°C), peut-être allonger le temps de cuisson. Laisser refroidir complètement le pain dans le moule



9. Servez avec une épaisseur de tranche d'environ 0,8 cm et tartiner!



**Préparation au four:** Préchauffer le four à 115°C. Placer la pâte de pain dans la forme de gâteau, couverte, dans une gâstro avec de l'eau chaude (bain marie) centrale dans le four. Temps de cuisson environ 120 minutes. Vérifiez également la température à cœur du pain. Les horaires peuvent varier.

**Ingrédients:** Gluten de blé, maltodextrine, protéines de lactosérum, poudre de colza, gélifiant agar agar, épaississant Xanth