



# TITLE NOT MAINTAINED IN THIS LANGUAGE



## QimiQ AVANTAGES

- No content maintained
- No content maintained



## INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

<b>80 g</b>	QimiQ Base crème
<b>320 g</b>	Farine de blé complet
<b>320 g</b>	Farine
<b>180 g</b>	Beurre, mou
<b>100 g</b>	Œuf(s)
<b>10 g</b>	Sucre
<b>10 g</b>	Sel marin
<b>5 g</b>	Levure chimique
<b>110 ml</b>	Eau, froide
<b>150 g</b>	QimiQ Base crème
<b>290 g</b>	
<b>40 g</b>	Jaune(s) d'œuf
<b>45 g</b>	Pignons, grillé
<b>10 g</b>	Ciboulette, haché
<b>3 g</b>	Thym, haché
<b>5 g</b>	Origan, haché
<b>15 g</b>	Ail, pressé
<b>75 g</b>	Figues, coupé fin
<b>30 ml</b>	Huile d'olive
	Sel et poivre
<b>45 g</b>	Miettes de pain blanc, moulues

## PRÉPARATION

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language