

# Sapores Senta Tempo Bio

*Découvrez nos recettes  
d'inspiration avec notre levain  
d'épeautre Bio français !*





# Baguette Senta Tempo Bio

## INGREDIENTS

Farine T65 Bio	1000 g
<b>Senta Tempo Bio</b>	<b>100 g</b>
Eau TB 60	620 g
Levure Levante	10 g
<b>S500 Bio</b>	<b>20 g</b>
Sel de Guérande	10 g
Bassinage	50 g

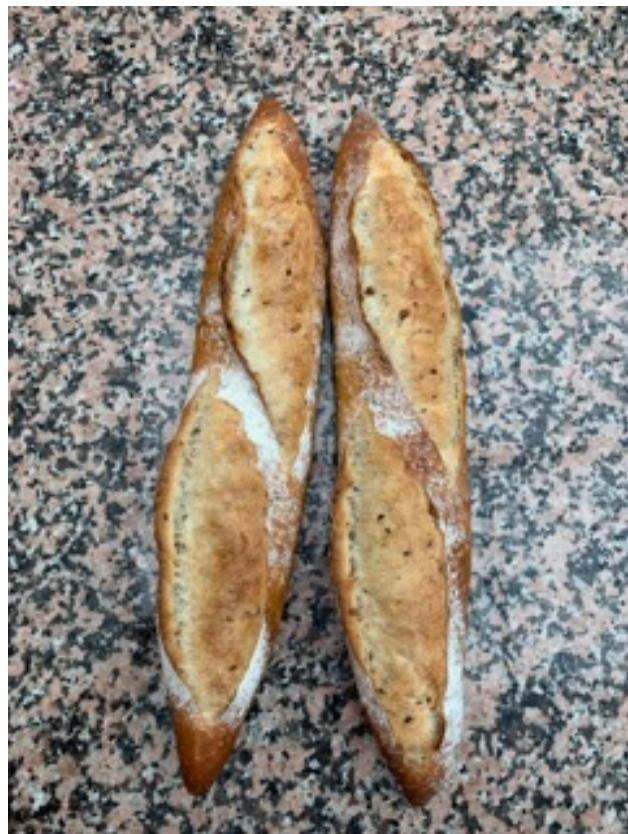


Autolyse : 5mn en 1ère farine eau et Senta BIO , 30mn

## METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	8min en 1ère 2min en 2ème
Température de pâte	26°C
Pointage	20mn en masse
Division/mise en forme	350g /bag ou gros pain 3kg
Repos	20 min
Façonnage	Sur toile fariné
Apprêt	Toute la nuit à 8/9 °C
Décors	Coup de lame à définir et pochoir
Cuisson	20/22min à 245°C avec buée pour bag

# Baguette aux graines Senta Tempo Bio



## INGREDIENTS

Farine T65 Bio	1000 g
<b>Senta Tempo Bio</b>	100 g
Eau TB 60	620 g
Levure Levante	10 g
Mélange 5 graines	60 g
Sel de Guérande	10 g
Bassinage	50 g

Autolyse : 5mn en 1ère farine eau et Senta BIO , 30mn

## METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	8min en 1 <sup>ère</sup> , 2min en 2 <sup>ème</sup>
Température de pâte	26°C
Pointage	20mn en masse
Division/mise en forme	350g /bag ou gros pain 3kg
Repos	20 min
Façonnage	Sur toile fariné
Apprêt	Toute la nuit à 8/9 °C
Décor	Coup de lame à définir et pochoir
Cuisson	20/22min à 245°C avec buée pour bag

# Pain à la coupe Senta Tempo Bio

## INGREDIENTS

Farine T 65 Bio	2000 g
<b>Senta Tempo Bio</b>	<b>400 g</b>
Eau TB 60	1200 g
Levure Levante	16 g
Bassinage	50 g



Faire une autolyse avec farine, eau et Senta Bio

## METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	6min en 1 <sup>ère</sup> , 2min en 2 <sup>ème</sup> puis bassinage
Température de pâte	24°C
Pointage	30mn puis en couche farinée pendant 30 mn air ambient et 12h à 3°C
Repos	Sortir le pâton et laisser reprendre à température 20-30 mn
Décors	Fariner et lamer polka
Cuisson	25 mn à 250°C puis 25mn à 230°C



# Brioche

## Senta Tempo Bio

### INGREDIENTS

Farine T65 Bio	1000 g
Senta Tempo Bio	50 g
Eau	300 g
Œufs entiers Bio	300 g
Levure Levante	50 g
Sucre de coco	100 g
Sel de Guérande	15 g
Huile de coco désodorisé	200 g



### METHODE DE TRAVAIL

	4min en 1ère en deuxième jusqu'à décollement
Pétrissage (spirale)	puis incorporer l'huile de coco
Température de pâte	24°C
Pointage	20mn en masse
Division/façonnage	6 X 50
Repos	Au froid toute la nuit à 4°C
Appret	2h à 26°C
Décors	Dorure
Cuisson	35min à 180°C

Finition avant cuisson d'un crumble sucre de coco, huile de coco et farine bio.