

Livret recettes

O-Tentic Tutto Pugliese



Focaccia

INGREDIENTS

O-Tentic Tutto Pugliese

Eau (TB 58-62)

Huile d'olive

Fleur de sel

Romarin

En g

1000

800

150

Q.S

Q.S



METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage	5 min en 1 ^{ère} vitesse puis 7 min en 2 ^{ème} . Ajouter l'huile d'olive en bassinage.
Température de pâte	25°C minimum.
Détaillage	Peser des pâtons de 1 950 g.
Mise en forme	Légèrement boulé dans bac plat huilé.
Pointage	30 à 45 min à 35°C.
Faconnage	Etaler sur plaque à rebord préalablement huilé.
Apprêt	De 1h à 1h30 à 35°C.
Finition	Badigeonner d'huile d'olive puis faire des trous sur la pâte avec les doigts. Assaisonner la pâte avec la fleur de sel et le romarin.
Cuisson	15 min à 250°C.

ASTUCES

- Cette pâte étant hydratée à plus de 90%, il est impératif de ne pas la plier sur elle-même lors des manipulations pour ne pas donner trop de force.
- Mettre au four une fois que la pâte dépasse de la plaque à rebord, il ne faut pas enfourner la focaccia trop jeune.
- La focaccia peut être garnie avant cuisson de légumes et d'herbes aromatiques ou servir de support snacking après cuisson.

Pain oriental

INGREDIENTS

O-Tentic Tutto Pugliese

Eau (TB 58)

En g

1000

750

Bassinage

50



METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage

4 min en 1^{ère} vitesse, 7 min en 2^{ème}.
Bassiner dès décollement de la pâte.

Température de pâte 25°C.

Pointage 20 min.

Division 500 g.

Détente 5 min.

Façonnage

En boule puis aplatir. Humidifier la surface puis tremper dans la semoule de blé dur fine.

Apprêt

45 min à 1h à 28°C, ou toute la nuit à 4°C (en différé).

Lamage

En croix

Cuisson

18 à 20 min à 230°C au four à sole (avec buée).

ASTUCE

- Ne pas étaler trop finement la pâte lors du façonnage. A cause du blé dur, le produit va se creuser en son centre et il ne se développera pas à la cuisson. Le produit doit être cuit blanc pour obtenir une croûte fine et moelleuse.

Burger Pugliese

INGREDIENTS

O-Tentic Tutto Pugliese

Eau (TB 58)

Bassinage

En g

1000

750

50



METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage	4 min en 1 ^{ère} vitesse puis 7 min en 2 ^{ème} . Bassiner dès décollement de la pâte.
Température de pâte	25°C.
Pointage	Aucun.
Division	85 g.
Détente	Aucune.
Façonnage	En boule puis aplatir. Humidifier la surface puis tremper dans la semoule de blé dur fine.
Apprêt	De 1h30 à 35°C, 2h à 28°C.
Cuisson	8 à 9 min à 250°C au four à sole (avec buée).

ASTUCE

- L'avantage de cette recette est la rapidité du process. Sans pointage et avec un apprêt court, elle s'adapte parfaitement à la restauration pour avoir des burgers maisons frais et atypiques.

Pain des pouilles

Pain à la coupe

INGREDIENTS

O-Tentic Tutto Pugliese

Eau (TB 58)

Bassinage

En g

1000

800

50



METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage

4 min en 1^{ère} vitesse, 7 min en 2^{ème}.
Bassiner dès décollement de la pâte.

Température de pâte

25°C.

Division

En pâton de 3kg minimum.

Pointage

30 min.

Façonnage

Réaliser un pliage en porte feuille et déposer la clé vers le haut sur une couche farinée.
Fariner également le dessus du pâton et refermer la couche en réalisant le même pliage en porte feuille de sorte qu'il soit bien serré.

Apprêt

12h minimum à 4°C.

Cuisson

Four à sole 240°C puis chaleur tombante à 220°C, 45 min.

ASTUCE

- Le blé dur absorbant beaucoup d'eau lors de l'apprêt à 4°C, la prise de force va être décuplée. Il ne faut pas trop serrer le produit lors du façonnage pour éviter les déchirements lors de la cuisson. Préférez un lamage qui casse la force (comme le lamage polka) pour obtenir une surface régulière.