



Couronne Etoilée

Ingrédients

Farine T65	
Puratos O-tentic Durum	
Eau	
Sel	

Commentaire

Le découpoir O-tentic Pain du Partage a été utilisé pour l'obtention de cette forme.

en g Méthode de travail

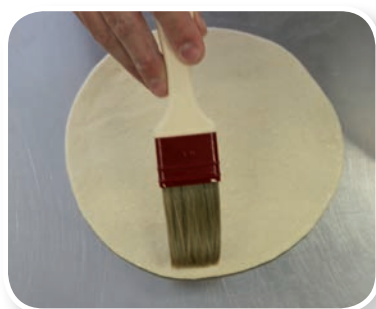
1000	Pétrissage (spirale)	4 minutes en première vitesse puis 7 minutes en deuxième
40	Température de pâte	25°C
680	Pointage	20 minutes
18	Division	Boules de 850 g + 150 g
	Repos	10 minutes
	Façonnage et décor	Voir le pas à pas
	Apprêt	1h à 26°C
	Cuisson	25 minutes à 240°C



Pas à pas du façonnage de la couronne étoilée.



1
Diviser en 2 pâtons : 850 g et 150 g. Laisser reposer 10 minutes.



2
Étaler finement la boule de 150 g. Puis mouiller les bords à l'eau, et huiler le milieu.

Eau sur 1 cm



3
Déposer à gris la boule de 850 g au milieu et refermer les côtés de l'abaisse de 150 g.



4
Déposer l'ensemble sur une feuille de cuisson, puis à l'aide du Découpoir Pain du Partage, réaliser 6 parts égales, tout en laissant 1 cm non coupé sur les bords.



5
Retourner chaque part sur l'extérieur.



6
Fariner puis lamer

Découvrez aussi des astuces et conseils, dans les cahiers recettes et lors des stages proposés par nos démonstrateurs dans les centres d'Expertise Puratos.

O-TENTIC DURUM

O-tentic est un produit unique issu de fermentation, qui apporte un bon goût d'antan, et prolonge la conservation du pain.

AVANTAGES :

- Goût typique de blé dur sans augmenter le temps de fermentation
- Permet une hydratation supérieure de la pâte
- Forte tolérance de la pâte
- Très bon développement au four

Disponible en carton de 10 sachets de 1 kg et en sac de 10 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois (sac non ouvert), 3 semaines à 4°C une fois le sac ouvert.



Puratos
Partenaire pour l'innovation