

... aux accents estivaux pour votre offre à emporter ou vos menus snacking.

Fougasse Olives Pesto

Par Geoffroy Guillou

Ingrédients

| | en g |
|--------------------------------------|------|
| Puratos Easy Découverte Ciabatta 50% | 500 |
| Farine T65 | 500 |
| Eau | 600 |
| Levure | 20 |

Inclusions

| | en g |
|-------------------------|------|
| Olives noires | 150 |
| Olives vertes | 150 |
| Huile d'olive | 15 |
| Puratos Créa'plus Pesto | 30 |

Mode opératoire

Mélanger: olives/huile/Créa'plus Pesto.
Presser la préparation pour une meilleure infusion. Réserver.

Huile au pesto

| | en g |
|-------------------------|------|
| Huile d'olive | 200 |
| Puratos Créa'plus Pesto | 40 |

Mode opératoire

Mélanger les ingrédients au fouet. Réserver.

Méthode de travail

| | |
|--------------------------|---|
| Pétrissage (spirale) | 4 minutes en première vitesse puis environ 7 minutes en deuxième. |
| Incorporation | Avec les inclusions : 3 minutes en première vitesse puis environ 3 minutes en deuxième. |
| Température de pâte | 25°C. |
| Pointage | 1 heure. |
| Division / Mise en forme | En pâtons de 200 g. Mettre en forme en boule. Faire une première abaisse ovale. |
| Repos | 15 minutes. |
| Façonnage | Abaisser à 1 cm puis déposer sur plaque de cuisson. Faire 6 traits parallèles puis étirer la pâte en feuille. |
| Apprêt | Environ 1 heure à 26°C. |
| Décor | Badigeonner avec l'infusion huile + Puratos Créa'plus Pesto. |
| Cuisson | Environ 15 minutes à 240°C. |
| Finition | Au pinceau, huile d'olive au pesto. |



Puratos Easy Découverte Ciabatta 50%

Préparation farineuse 50% composée de levain déshydraté et de farine de malt.

Spécialement conçu pour la fabrication de spécialités italiennes.

AVANTAGES :

- Pain à la mie alvéolée et grasse
- Saveur douce
- Idéal pour varier l'offre snacking

Disponible en sac de 10 kg.

Date de durabilité minimale de 12 mois.

