

Pain des pouilles

Pain à la coupe

INGREDIENTS

O-Tentic Tutto Pugliese

Eau (TB 58)

En g

1000

800

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.

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.