

# Le Pain du Partage

A partager en famille ou entre amis.

Ingrédients	Poids en g
Farine T65	1000
Eau	650
Puratos O-tentic Origin	40
Sel	18

## Méthode de travail

Température de base	Entre 54 et 56°C
Pétrissage (spirale)	4 minutes en première vitesse puis 7 minutes en deuxième
Température de pâte	26°C
Pointage	30 minutes
Division / Mise en forme	400 g en boule
Repos	30 minutes
Façonnage	En boule
Apprêt	45 minutes
Décors / Coup de lame	Emprunter avec le découpoir O-tentic Pain du Partage
Cuisson	30 minutes à 240°C

Application règlement INCO :  
Allergène présent à déclarer\* : Gluten (blé - seigle)

### Astuce :

Jouez sur les émotions et racontez à vos clients la tradition du Pain du Partage :

« Autrefois les boulangers, pour ne pas gaspiller les restes de pâtes, récupéraient les chutes pour fabriquer un pain à la forme originale. En couronne ou en fleur, il se composait de 4 ou 6 pâtons rassemblés, ce qui le rendait facile à partager. »