

Pain oriental

INGREDIENTS

O-Tentic Tutto Pugliese

Eau (TB 58)

Bassinage

En g

1000

750

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.