

Pain Auvergnat

Ingrédients	Poids en g
Farine T65	1 000
Eau	600
Puratos O-Tentic Origin	40
Sel	18
Eau de bassinage	50



Méthode de travail

	Après 3 minutes de pétrissage en 1ère vitesse, arrêter le pétrin et prélever une partie de la pâte. Laminer à 2 mm et emporte-piécer les chapeaux aux formats et quantités souhaités. Placer sur plaque et réserver au froid négatif. Récupérer les chutes de pâtes et les remettre dans le pétrin, puis pétrir 1 minute un 1ère vitesse et 7 minutes en 2ème.
Pétrissage (spirale)	
Température de pâte	24°C
Pointage	15 minutes à température ambiante
Division / Mise en forme	300 g en format boule
Repos	15 minutes à température ambiante
Façonnage	Poser les chapeaux sur couche et huiler les bords. Rebouler les pâtons de 300 g et les poser sur les chapeaux.
Apprêt	Pousse contrôlée
Cuisson	Environ 25 minutes à 240°C