

PAIN BIO

INGREDIENTS

Farine de meule T80 Bio	1000 g
Eau 64°C	700 g
Puratos S500 Bio	10 g
Puratos Sapore Traviata Bio	40 g
Sel	18 g
Levure	6 g
Eau de bassinage	80 g

METHODE DE TRAVAIL

FRASAGE :

Pétrir la farine, l'eau, le **S500 Bio** et le **Sapore Traviata Bio** pendant 4 minutes en 1^{ère} vitesse.

AUTOLYSE :

30 minutes.

PÉTRISSAGE :

Pétrir 7 minutes en 1^{ère} vitesse puis 3 minutes en 2^{ème}.

TEMPÉRATURE DE PÂTE :

24°C.

POINTAGE :

2h à température ambiante, rabat au bout d'une heure.

DIVISION :

600 g.

FAÇONNAGE :

En boule sans trop serrer.

APPRÊT :

10h à 8°C.

CUISSON :

30 minutes à 240°C.

