



## LE SERPENTIN

Par Cédric Alibert

INGRÉDIENTS	POIDS EN G
Farine courante T65	1000
Eau	700
SAPORE Traviata	30
Sel	18
Levure Levante Puratos	10

### MÉTHODE DE TRAVAIL

Température de base	Entre 54 et 56°C
Pétrissage	3 min en première vitesse puis 8 min en deuxième
Consistance de la pâte	Douce
Température de pâte	23°C
Pointage	1h
Détaillage	350 g
Détente	20 min
Façonnage	Réaliser une baguette relativement courte et la fendre avec un petit rouleau. La disposer ensuite en forme de W à l'envers sur une couche farinée.
Apprêt	18h à 4°C
Cuisson four à sole	25 min à 240°C
Ressuage	Sur grille

## SAPORE Traviata

Un arôme subtil pour toutes vos panifications.

Levain dévitalisé en poudre sur base seigle, qui apporte une saveur douce et subtile à vos pains. Ses notes équilibrées de céréales et de fruits, ainsi que son arôme de longue fermentation, apportent une réelle valeur ajoutée.



### Avantages :

- Dosage flexible, selon la saveur recherchée
- Pour le pain : des notes douces et fruitées, et une couleur ivoire

### Applications :

- Pains : pain et baguette courante, pains spéciaux (campagne, seigle, ...), pains aux céréales, pains italiens (ciabatta, focaccia, ...)

Conditionnement : seau 3 kg

Conservation : 9 mois à 25°C

Application du règlement INCO :

Allergènes présents à déclarer (\*) : céréales (blé - seigle).

En cas d'étiquetage, consultez la liste d'ingrédients à déclarer sur notre site Internet, [www.puratos.fr](http://www.puratos.fr), rubrique Téléchargements.