

Tradition Olympie

Ingrédients	Poids en g
Farine T65	1000
Eau	600
Puratos Sapore Olympie CRC	100
Levure	8
Sel	20
Eau de bassinage	100/150

Commentaires

autolyse 30 minutes farine et eau



Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	10 minutes en 1ère, 3 minutes en 2ème puis bassinage
Température de pâte	24°C
Pointage	45 minutes puis mise au froid à 4°C
Mise au froid	Mise en froid
Division/mise en forme	350 g forme navette
Repos	45 minutes
Façonnage	Baguette pas trop serrée
Apprêt	30 à 45 minutes à température ambiante
Décors / Coup de lame	5 coups de lame
Cuisson	18-20 minutes à 245°C

