



Couronne d'antan

Par Stéphane Gund

INGRÉDIENTS

Farine de meule T80	900 g
Farine de seigle T130	100 g
Puratos Sapore Traviata Bio	90 g
Sel	20 g
Puratos Levure Levante	10 g
Eau	800 g
Eau de bassinage	100 g

COMMENTAIRES

Étaler le pâton de 400g en cercle de 28 cm.

En partant du centre, entailler 7 triangles en s'arrêtant à 2 cm du bord, placer les boules de 70g au milieu du triangle, et rabattre la pointe sur les boules.

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	5 minutes en première vitesse, puis 7 minutes en deuxième, puis bassiner sur 2 minutes en première vitesse, et 3 à 5 minutes en seconde.
Température de pâte	25-26°C.
Pointage	2 x 45 minutes.
Division / Mise en forme	1 pâton de 400 g et 7 boules de 70 g.
Repos	20 min.
Apprêt	Direct : 1h00 à 24°C. Pousse lente : 8h à 12h à 5°C.
Décors / Coup de lame	Fariné.
Cuisson	25 min à 250°C puis carreau ouvert pendant 5 min.

Inspirations rustiques

Pains à la coupe

Déclinaisons créatives

Viennoiserie et snacking