

# Couronne de laurier

Par : Rémi Silva Chapeleiro  
Boulangier

	(g)
Farine de Tradition Française	1000
Eau (TB65°C)	650
<b>Puratos Softgrain Épeautre</b>	420
Sel	18
Levure	10
<b>TOTAL</b>	<b>2098</b>

## Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	Pétrir 10 min en 1 <sup>re</sup> vitesse sans le <b>Puratos Softgrain Épeautre</b> et 4 min en 2 <sup>ème</sup> vitesse avec le <b>Puratos Softgrain Épeautre</b>
Température de pâte	24°C
Pointage	30 min à T° ambiante et 12h à 4°C
Division / Mise en forme	400 g en ovale long
Repos	30 min
Façonnage	En baguette fendue de 80 cm
Apprêt	1h30 à 25°C
Avant cuisson	Placer en couronne ouverte sur le tapis, fariner et couper en épi la couronne.
Cuisson	30 min à 240°C

Découvrez notre **mélange à base de graines d'épeautre pré-trempées dans un levain de seigle** liquide Sapore, certifié Clean(er) Label.

