

Javelot Ascanio

Par : Rémi Silva Chapeleiro
Boulangier

Farine de Tradition Française	1000	Autolyse 30 min
Eau (TB65°C)	600	
Puratos Sapore Ascanio CRC®	200	
Sel	18	
Levure	10	
TOTAL	1828	

Méthode de travail

Pétrissage (spirale) Pétrir 8 min en 1^{re} vitesse avec le **Puratos Sapore Ascanio CRC®**, le sel et la levure. Puis pétrir 3 min en 2^{ème} vitesse.

Température de pâte 24°C

Pointage 30 min à T° ambiante et 12h à 4°C

Division / Mise en forme 300 g en ovale long

Repos 30 min

Façonnage En ficelle pointue de 80 cm

Apprêt 1h à 25°C

Avant cuisson Fariner et lamer en saucisson de chaque côté et d'un coup de lame au centre du javelot.

Cuisson 18 min à 250°C

Découvrez notre tout nouveau levain français, développé à partir d'une farine de blé CRC® et Label Rouge, Sapore Ascanio est un **levain liquide actif avec pouvoir fermentaire**.

