

Pain à la coupe Senta Tempo Bio

INGREDIENTS

| | |
|------------------------|--------------|
| Farine T 65 Bio | 2000 g |
| Senta Tempo Bio | 400 g |
| Eau TB 60 | 1200 g |
| Levure Levante | 16 g |
| Bassinage | 50 g |



Faire une autolyse avec farine, eau et Senta Bio

METHODE DE TRAVAIL

| | |
|----------------------|--|
| Pétrissage (spirale) | 6min en 1 ^{ère} , 2min en 2 ^{ème} puis bassinage |
| Température de pâte | 24°C |
| Pointage | 30mn puis en couche farinée pendant 30 mn air ambient et 12h à 3°C |
| Repos | Sortir le pâton et laisser reprendre à température 20-30 mn |
| Décors | Fariner et lamer polka |
| Cuisson | 25 mn à 250°C puis 25mn à 230°C |