

Pain à la coupe

Softgrain Ancient

INGREDIENTS

Farine de tradition	2000 g
Eau	1300 g
Sel	36 g
Levure	16 g
Softgrain Ancient	670 g
Bassinage	50 g



Prévoir une autolyse de 45 mn

METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Après autolyse, 6 mn en 1ère vitesse et 2 mn en 2ème vitesse puis ajouter le Softgrain et pétrir 30 sec en 1ère vitesse et 2 min en 2ème vitesse
Température de pâte	24°C
Pointage	30 min puis plier en rectangle dans une couche farinée, laisser 30 min à T° ambiante puis 12h à 3°C
Apprêt	30 min à T° ambiante
Décors	Fariner et lamer en vague sur le pain dans la longueur
Cuisson four à sole	25 min à 250°C puis 25 min à 230°C