Le pain Honoré
Hachement bon !

INGRÉDIENTS :

Mélange Saveurs Toastées

Puratos Créa'Plus Saveurs Toastées	**170 g**
Puratos Sapore Olympie CRC®	102 g

Ingrédients Pain

Farine de tradition	1000 g
Eau (TB: 58)	600 g
Sel	18 g
Levure	5 g
Bassinage	70 g
Mélange Saveurs Toastées	**272 g**
TOTAL	2065 g

MÉTHODE DE TRAVAIL :

Autolyse
Faire une autolyse avec la farine et l'eau et mélanger 4 minutes en 1ère vitesse.

Pétrissage (spirale)
Ajouter le sel et la levure puis pétrir 8 minutes en 1ère vitesse et 4 minutes en 2ème vitesse puis ajouter le le mélange **Créa'Plus Saveurs Toastées** et le mélanger environ 2 minutes en 2ème vitesse.

Température de pâte
24°C.

Pointage
30 minutes à température ambiante puis faire un rabat, laisser à nouveau 15 minutes puis diviser.

Division
1000g.

Repos
40 minutes à température ambiante.

Façonnage
En pavé.

Apprêt
12h à 7°C.

Décors / Coup de lame
Placer le pochoir au centre, fariner puis lamer autour de celui-ci.

Cuisson
Enlever le pochoir puis cuire 35 minutes à 250°C puis 15 minutes à 220°C au four à sole.