

Pain au levain Olympie



Recette de : Frédéric Bianchi

Ingrédients	Poids en g
Farine de tradition	1000
Eau (TB 65°C)	580
Puratos Sapore Olympie CRC	200
Levure	2
Sel	20

sans autolyse

Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	8 min en 1ère et 6-7 minutes en seconde
Température de pâte	26-27°C
Pointage	2h à température ambiante et 12h à 14h à 8°C
Division	En pâton de 400 g et boulage très léger.
Façonnage	En batard
Apprêt	30 minutes température ambiante
Cuisson	15 minutes à 260°C et 15 minutes à 220°C

