

Pain De Lodève

INGRÉDIENTS

	1000	%	1000
Farine de tradition T65	1000 g	100	1000
Eau	500 g	50	500
Puratos Sapore Ascanio P	400 g	40	400
Levure fraîche	4 g	0.4	4
Sel	17 g	1.7	17
Eau de bassinage	100 g	10	100

Total Pâte 2021 2021

Quantités / Pieces 0 0

Poids Pâte / Piece in g 0

MÉTHODE DE TRAVAIL

Fermentolyse	Fraser 5 min la farine, l'eau et le Sapore Ascanio et laisser en fermentolyse pendant 30 min.
Pétrissage Spirale	⌚ 00:10:001st Speed ⌚ 00:03:002nd Speed
Température de pâte (°C)	🌡️ 24 °C
Pointage	⌚ 13:30:00
Pour le pointage	Laisser 1h30 à T° ambiante avec un rabat au bout de 45 min puis 12h à 4°C.
Après Pointage	faire un rabat en rectangle et l'enfermer dans une couche farinée. Laisser reposer 30 min à 4°C
Façonnage	Couper des triangles avec un couteau de tour et les déposer sur une couche farinée
Apprêt	⌚ 00:30:00 🌡️ 25 °C 💧 0 % Humidity

Cuisson

▶ Deck Oven 2 Seconds Steam
🌡️ 250 °C - Top 250 °C - Bottom ⌚ 00:30:00

