

Pain oriental

Par Loïc Lafonte

INGREDIENTS	Poids en g
Puratos O-tentic Tutto Pugliese	1000
Eau	800
température de base	56°C
garder 5% d'eau pour le bassinage	



METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (batteur ou spiral)	4 minutes en première vitesse + 7 minutes en deuxième.
Température de pâte	25° - 26°C
Pointage	30 minutes
Division	Pâton de 450 g, puis bouler serré tout en prenant soin de ne pas déchirer la pâte.
Détente	± 20 minutes
Façonnage	Abaisser au rouleau en forme ronde ou ovale à 5 mm
Apprêt	1h30-1h45 à 26°C
Décor / coup de lame	A l'aide d'un pinceau, humidifier d'eau ou de dorure, parsemer de semoule de blé dur puis scarifier en losange.
Cuisson four à sole	230°C puis redescendre à 220°C, 15 à 17 minutes

