

# Pain Signature Lov'ain



Ingrédients	Poids en g
Farine de Tradition Française	1000
Eau (TB 65°C)	600
<b>Puratos Sapore Olympie</b>	<b>50</b>
<b>Puratos Sapore Ascanio</b>	<b>50</b>
Levure	7
Sel	18
Eau de bassinage	50
<b>Total Pâte</b>	<b>1877</b>

Faire une autolyse de 45 minutes farine eau

## Méthode de travail

<b>Pétrissage (spirale)</b>	10 minutes en 1ère vitesse et 2 minutes en 2ème vitesse puis bassinage
<b>Température de pâte</b>	24-25°C
<b>Pointage</b>	1h en bac
<b>Température</b>	Mise au froid à 4°C
<b>Division</b>	800 g mise en forme ronde
<b>Détente</b>	45 minutes
<b>Façonnage</b>	Façonnage en batard court
<b>Apprêt</b>	1h30 à température ambiante
<b>Cuisson</b>	Un coup de lame - 250°C avec buée four tombant