

Pain Signature Lov'ain



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

Faire une autolyse de 45 minutes farine eau

Méthode de travail

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