

# *Pain*

## *Softgrain Ancient*

### INGREDIENTS

Farine courante T65	1000 g
Eau	650 g
Sel	20 g
Levure	10 g
<b>Softgrain Ancient</b>	420 g



### METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 4 mn en 1ère vitesse et 7 mn en 2ème. Ajouter le Softgrain 30 sec en 1ère vitesse et 3 mn en 2ème
Température de pâte	24°C
Pointage	20 minutes
Division	450 g
Repos	30 minutes
Façonnage	Boule tournée à gris dans un banetton en osier rond
Aprêt	1h à 1h30 à 25°C
Décor/coup de lame	Fariné et coupé en croix
Cuisson four à sole	30 minutes à 250°C