



Pain surprise

INGRÉDIENTS (1 COURONNE)

PAIN	
Farine de Tradition Française	3000 g
Eau	1950 g
Softgrain 5 Bio	1000 g
Sel	54 g
Levure	30 g

GARNITURE

Fromage frais aux herbes	Tartines 1
Truite fumé	Tartines 1
Beurre moutardé	Tartines 2
Jambon Serrano	Tartines 2
Copeaux de Cantal	Tartines 2
Fromage frais	Tartines 3
Tranches de chorizo	Tartines 3
Fromage frais aux herbes	Tartines 4
Tapenade de tomate	Tartines 4

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	10 minutes en 1 ^{ère} vitesse puis 2 minutes en 2 ^{ème} vitesse Incorporer le Softgrain 5 Bio en fin de pétrissage.
Température de la pâte	23°C.
Pointage	30 minutes à température ambiante puis 12h à 4°C.
Division	Pour une couronne, diviser en 4 pâtons de 400g chacun.
Repos	30 minutes en boule.
Façonnage	Façonner en 4 bâtards pointus, puis les disposer sur une feuille de cuisson en carré, en chevauchant les pointes pour qu'elles se collent entre elles.
Apprêt	1h15 à 25°C.
Décor / Coup de lame	Lamer d'un coup de lame chaque bâtard.
Cuisson	Environ 30 minutes dans un four à 240°C avec buée.
Garniture	Sans couper les fonds des pains, découper le dessus de chaque pain puis les passer à la trancheuse. Les garnir puis les redresser sur le socle de la couronne (correspondant aux fonds des pains).

