

PINSA AUX GRAINES



Ingrédients	Poids en g
O-Tentic Pugliese	1000
Eau	750
Huile d'olive	20
Softgrain 5 BIO	250
Total	2020

Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	Mélanger l'O-Tentic avec 55% d'eau et le Softgrain pendant 12 minutes en 1ère vitesse puis 8 minutes en 2ème vitesse en ajoutant le reste de l'eau et l'huile d'olive au fur et à mesure
Température de la pâte	24°C
Pointage	1 heure à température ambiante
Division	300 gr
Apprêt	20 heures à 4°C
Fermentation finale	2 heures à 28°C
Manipulation après la fermentation finale	Placer la pâte dans de la semoule de blé dur et la presser doucement, de l'extérieur vers l'intérieur pour garder l'air à l'intérieur. Puis étirer pour obtenir une forme ovale.
1ère cuisson sans garniture	3 minutes à 280°C
2ème cuisson avec la garniture	8 minutes à 230°C