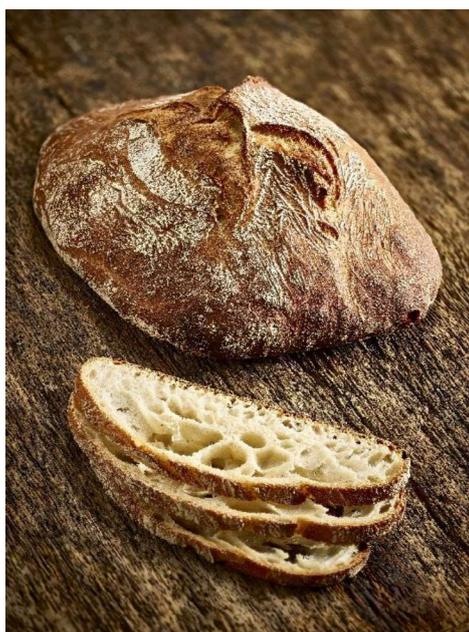


Pain au levain Ascanio

Ingrédients	Poids en g
Farine de tradition	1 000
Eau (65°C)	580
Levain Sapore Ascanio CR	200
Levure	2
Sel	20
Eau de Bassinage	100



Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	Pétrir 10 minutes en 1ère vitesse et 2 minutes en 2ème.
Température de pâte	24-25°C
Pointage	2h puis un rabat au bout d'une heure si besoin
Température	Mise au froid à 8°C pendant 12 à 14h
Division	Division en pavé suivant le poids désiré
Apprêt	30 minutes
Cuisson (four à sole)	250°C en fonction du poids