

# Sübrot Toasté



Ingrédients Pain	Poids en g
Farine de Tradition Française	1000
Eau	650
Puratos O-tentic Durum	30
Sel	18
Puratos Créa'plus Saveurs Toastées	170
Eau pour Créa'plus Saveurs Toastées	60
<b>Total</b>	<b>1928</b>

## Méthode de travail

<b>Pétrissage (spirale)</b>	Sans le <b>Créa'plus Saveurs Toastées</b> et son eau : pétrir 4 min en 1 <sup>ère</sup> vitesse et 8 minutes en 2 <sup>ème</sup> vitesse. Ajouter le <b>Créa'plus Saveurs Toastées</b> et son eau puis pétrir 30 secondes en 1 <sup>ère</sup> vitesse et 2 minutes en 2 <sup>ème</sup> vitesse.
<b>Température de pâte</b>	24°C
<b>Pointage</b>	30 minutes.
<b>Division</b>	964 g en boule.
<b>Repos</b>	30 minutes à température ambiante.
<b>Façonnage</b>	Avec un rouleau, étaler les pâtons pour en faire des rectangles de 25x20 cm environ. Etaler au pinceau sur un des pâtons du beurre fondu, absorber le surplus avec un papier absorbant et fleurir légèrement avec de la farine de seigle. Superposer le deuxième pâton puis abaisser au rouleau pour faire un rectangle de 30x25 cm. Découper des losanges de 8 cm de côté et les poser deux par deux sur la tranche dans une couche bien serrée.
<b>Apprêt</b>	1 h à 25°C.
<b>Cuisson (four à sole)</b>	Environ 20 minutes à 240°C.