

Pain Feta Poivrons avec PAN DORO

PÂTE

PAN DORO PAIN DE MARQUE	10.000 g
levure	300 g
huile d'olives	200 g
eau	6.000 g
feta, en cubes	3.400 g
poivrons rouges	1.600 g
basilic	20 g
origan	20 g
Total PÂTE	21.540 g

Mise en œuvre

Pétrir tous les ingrédients, sauf le feta, les poivrons rouges en morceaux, le basilic et l'origan, jusqu'à obtention d'une pâte. Mélanger le feta avec les poivrons et les épices. Ajouter ce mélange à la fin du pétrissage.

Pétrissage spirale: 3 min. en 1ère vitesse et 8 min. en 2ème vitesse

Température de la pâte: 26°C

Repos de la pâte: 30 minutes

Poids des pâtons: 450 g

Après le repos, peser des pâtons, les façonner en long ou en rond, les déposer, soudure vers le haut, dans des bannetons fleurés de farine de seigle et mettre en étuve.

Apprêt: 35-40 minutes à 30°C et 75% h.r.

Après l'apprêt, démouler sur des tapis d'enfournement, lamer en forme de croix et enfourner avec vapeur. Ouvrir la clé pendant les 10 dernières minutes.

Température de cuisson: 240°C tombant à 210°C

Temps de cuisson: 40-45 minutes



Notre passion, le savoir-faire !

