

# Pain Toscan avec PAIN TOSCANA

PAIN TOSCANA	10.000 g
huile d'olives	200 g
eau	5.000 g
levure	250 g
basilic	3 g
origan	3 g
<b>Total</b>	<b>15.456 g</b>

## Mise en œuvre

Pétrissage (spirale): 3 min. en 1ère vitesse, 6 min. en 2ème vitesse

Température de la pâte: 26°C

Pointage: env. 15 min.

Poids des pâtons: 660 g

Apprêt : 35 à 45 minutes

Température de cuisson: 240°C four tombant à 200°C  
.Ouvrir la clé à 10 min. de la fin de cuisson.

Temps de cuisson: 40 à 45 min.



*Notre passion, le savoir-faire!*

