

Pain, 600g, avec TOSCANA et Pesto ou Tomato Snack

PAIN TOSCANA	10.000 g
levure	250 g
HUILE VEGETALE	200 g
eau	5.000 g
Total	15.450 g

Mise en œuvre

Le pain Toscana peut aussi s'utiliser avec le KOMPLET Pesto Snack et le KOMPLET Tomato Snack (20 à 30 g/kg de pâte)

Mode opératoire:

Pétrissage (spirale) : 6 min. en 1ère vitesse + 4 min. en 2ème vitesse.

Température de la pâte °C : 26°C

Fermentation de masse : 15 min.

Poids des pâtons : Pâtons de 700 g

Repos en boule : 20 min.

Façonner : Façonner en forme de boulot - Humidifier la pâte et le rouler dans

la farine KOMPLET Toscana.

Fermentation finale : 45 min., 28°C, 85% H.R.

Décoration avant cuisson : Couper au milieu avant d'enfourner.



Température du four : 230°C tombant 210°C

Temps de cuisson : 40 min.

Notre passion, le savoir-faire!

