

# Ballon avec SOFT PAN

SOFT PAN 40	800 g
farine blanche	1.200 g
eau	1.200 g
levure	80 g
huile d'olive	80 g
Total	3.360 g

## Mise en œuvre

Pétrissage : 2 min. en 1 ère vitesse et 4 min. en 2ème vitesse.

Repos masse : 15 min.

Peser : boule de 225 g.

Repos Boule : 15 min.

Façonnage : laminé en rond et placé dans le moule à cake 18 cm.

Fermentation finale : 60 min. 28 C° 85 HR . Farine légèrement avec le pochoir ballon.

Température de cuisson : 230 C° et descendre à 200 C° Cuisson : 25 min.

Variante : par kg de pâte, ajouter au choix : 200 g de lardons

200 g olive découpée



*Notre passion, le savoir-faire !*



info@komplet.com  
www.komplet.com