

Petits pains avec SOFT PAN 40

SOFT PAN 40	4.000 g
farine de froment	6.000 g
huile d'olives	400 g
levure	400 g
eau	5.600 g
Total	16.400 g

POUR SAUPOUDRER

Mélange d'épices	360 g
Total POUR SAUPOUDRER	360 g

Mise en œuvre

Pétrir tous les ingrédients.

Pétrissage:
grande vitesse

Température de la pâte:

Pointage:

Après le pointage, peser des pâtons, bouler et laisser reposer couvert.

Poids des pâtons:

Pointage:

Après le pointage, diviser la pâte avec le diviseur, bouler, déposer sur couches et laisser reposer pendant +/- 5 minutes.

Enduire la surface des pâtons de l'huile d'olives, pousser avec un emporte-pièce (forme de croix), tourner les pâtons avec la croix vers le bas et déposer sur couches.

Fermentation:

Après la fermentation, déposer sur tapis d'enfournement ou sur tôles perforés, badigeonner d'eau, saupoudrer du mélange d'épices (voir recette de base) et enfourner avec vapeur.



Temps de cuisson:

Température de cuisson:

Notre passion, le savoir-faire!



info@komplet.com
www.komplet.com