

Baguettes Bruschetta, 200 g avec SOFT PAIN 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	650 g
Total POUR SAUPOUDRER	650 g

Mise en œuvre

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte.

Pétrissage:
minutes à grande vitesse

Température de la pâte:

Repos de la pâte:

Après le repos, peser des pâtons, bouler et après une courte fermentation, former des baguettes.

Ensuite déposer sur tapis d'enfournement ou moules pour pain kaviar et mettre en étuve.

Poids des pâtons:

Fermentation:

Apprêt:

Ensuite humecter, saupoudrer du mélange d'épices (voir recette de base), inciser 5-6 fois et enfourner avec vapeur.

Température de cuisson:



Temps de cuisson:

Notre passion, le savoir-faire !

