

# Baguette chilli pepper's, 300 g avec BAGUETTE MAÎTRE JEAN

farine de froment	9.000 g
BAGUETTE MAITRE JEAN 10	1.000 g
eau	5.000 g
huile d'olives	500 g
chili, broyé	100 g
ail, granulé	30 g
origan	25 g
levure	90 g
<b>Total</b>	<b>15.745 g</b>

## A AJOUTER

olives, dénoyautées	3.000 g
<b>Total A AJOUTER</b>	<b>3.000 g</b>

## Mise en œuvre

Pétrir tous les ingrédients, sauf les olives.

Pétrissage (spirale):  
min. en 2ème vitesse

Ajouter les olives à la fin pendant peu de temps en 1ère vitesse et laisser reposer la pâte couverte.

Température pâte:

Repos de la pâte:

Après le repos, peser des pâtons, façonner en long, mettre dans des moules de toast caviar, mettre en chambre de pousse et ensuite, enfourner avec vapeur.

Fermentation:



Poids des pâtons:

Température cuisson:

Temps de cuisson:

Remarque:

Ha cher les olives dénoyautées avant de les ajouter.

*Notre passion, le savoir-faire!*

