

Fougasse

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



Blé Grand Arôme

N° 1103

Malté, avec des notes de cacao et de noisette

Autres applications :

Pain de campagne, pain spécial



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 9,8 kg

Terre d'Arômes Blé Grand Arôme : 0,2 kg

Huile d'olive : 0,4 kg

Levure : 0,3 kg

Sel : 0,18 kg

Eau : 5,5 à 5,8 L

Méthode à 2% de dosage

Température de base : 58°C.

Pétrissage :

- Première vitesse : 5 minutes.
- Deuxième vitesse : Oblique : 15-16 minutes.
Spirale : 6-7 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 30 minutes.

Division : en boules de 200 g.

Détente : 20 minutes.

Mise en place : étaler en rond à 0,5 cm d'épaisseur, mettre sur plaque puis déposer la garniture sur une moitié. Fendre dans la largeur la partie restante de plusieurs coupes. Mouiller les bords, refermer et dorer.

Cuisson : cuire 20-25 minutes dans un four ventilé départ à froid, réglé à 200°C.