

Pinsa Romana

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



Blé Dur OFG

N° 1107

Lacté, avec des notes de yaourt,
de crème et de malt

Autres applications :
Ciabatta, focaccia, baguette



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 8 kg

Semoule de blé dur fine : 2 kg

Terre d'Arômes Blé Dur OFG : 0,3 kg

Huile d'olive : 0,4 kg

Levure : 0,1 kg

Sel : 0,18 kg

Eau : 6,2 à 6,6 L

Eau de bassinage : 0,2 à 0,6 L

Méthode à 3% de dosage

Température de base : 60°C.

Pétrissage :

- Première vitesse : 5 minutes.
- Deuxième vitesse : Oblique : 13-14 minutes, bassiner dans les 5 dernières minutes.
Spirale : 6-7 minutes, bassiner dans les 3 dernières minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : pendant 2h.

Division : en pâtons de 330 g.

Détente : laisser reposer 1h à 4°C, puis 30 minutes à température ambiante.

Façonnage : étaler la pâte en ovale avec les mains.

Cuisson : 6-8 minutes à 260°C.