

# Panini Provençal

Mélange déshydraté  
Savoury du Monde



## Tomato Provençal

N° 1310

Tomate, herbes de Provence et ail

Autres applications :

Bun, fougasse, focaccia



### INGRÉDIENTS

Pâte à pain blanc pétrie : 10 kg

Eau (20/22°C) : 0,3 L

Tomato Provençal : 0,5 kg

### Méthode à 5% de dosage

#### Pétrissage :

- Première vitesse : 4 minutes.
- Deuxième vitesse : Oblique : 7 minutes.  
Spirale : 4 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 20 à 30 minutes.

Division : en boules de 180 g.

Façonnage : manuel ou à l'aide d'une machine, en format déjeuner sur plaque plate.

Apprêt : 1h-1h30 à 25°C.

Cuisson : mettre la buée et enfourner 10 minutes à 240°C.