

Pain Altamura

Ingrédients

Puratos O-tentic Tutto Pugliese	950 g	95%
Eau	680 g	68%

Mode opératoire

Pétrissage (spirale)	6 min en 1 ^{ère} vitesse + 5 min en 2 ^{ème} .
Température de la pâte	27°C
Fermentation en masse	30 min
Diviser	150 g
2 ^{ème} fermentation	60 min
Façonnage	Façonnage comme un pain Altamura.
Apprêt	10 min, 30°C, 80% H.R.
Température du four	Enfourner à 240°C et baisser immédiatement à 220°C.
Cuisson	27 min. Ouvrir la clé 3 min avant la fin de la cuisson.

Astuces

Si précuit: baisser la température de 30°C et cuire pendant 16 min.

2^{ème} cuisson: 5 min à 230°C.

Petit pain au Sapore Carmen

Ingrédients

Farine blanche	1000 g	100%
Eau	550 g	60%
Sel	17 g	1,7%
Canneberges	100 g	10%
Beurre	50 g	5%
Puratos O-tentic Durum	40 g	4%
Puratos Sapore Carmen 50	30 g	3%

Mode opératoire

Pétrissage (spirale)	6 min en 1 ^{ère} vitesse + 5 min en 2 ^{ème} .
Température de la pâte	25°C
Fermentation en masse	20 min
Diviser	2100 g pour 30 pièces.
2 ^{ème} fermentation	15 min
Façonnage	Diviser, bouler et placer sur tapis. Inciser immédiatement.
Aprêt	50 min, 30°C, 80% H.R.
Température du four	Enfourner à 240°C et baisser immédiatement à 220°C.
Cuisson	20 min. Ouvrir la clé 3 min avant la fin de la cuisson.

Astuces

Si précuit: baisser la température de 30°C et cuire pendant 16 min.

2^{ème} cuisson: 5 min à 230°C.

Workshop levains

Petit pain à la citrouille avec Sapore Fidelio

Ingrédients

Farine blanche	950 g	95%
Orge	50 g	5%
Eau	550 g	55%
Sel	17 g	1,7%
Citrouille écrasée	50 g	5%
Puratos O-tentic Origin	40 g	4%
Puratos Sapore Fidelio	50 g	5%

Mode opératoire

Pétrissage (spirale)	6 min en 1 ^{ère} vitesse + 5 min en 2 ^{ème} .
Température de la pâte	25°C
Fermentation en masse	20 min
Diviser	2100 g pour 30 pièces.
2 ^{ème} fermentation	15 min
Façonnage	Diviser et bouler. Allonger après 5 min et placer sur tapis.
Décoration avant la cuisson	Inciser 1 fois en longueur.
Température du four	Enfourner à 240°C et baisser immédiatement à 220°C.
Cuisson	20 min. Ouvrir la clé 3 min avant la fin de la cuisson.

Astuces

Si précuit: baisser la température de 30°C et cuire pendant 16 min.

2^{ème} cuisson: 5 min à 230°C.

Bâton d'été

Ingrédients

Puratos O-tentic Tutto Pugliese	900 g	90%
Eau	770 g	77%
Puratos Creaplus Mexicano 10-25%	100 g	10%

Mode opératoire

Pétrissage (spirale)	6 min en 1 ^{ère} vitesse + 5 min en 2 ^{ème} .
Température de la pâte	27°C
Fermentation en masse	10 min
Diviser	1500 g pour 30 pièces.
2 ^{ème} fermentation	20 min
Façonnage	Allonger à longueur désirée.
Apprêt	60 min, 30°C, 80% H.R.
Température du four	240°C
Cuisson	20 min. Tourner les bâtons après 10 min.

Astuces

Si précuit: baisser la température de 30°C et cuire pendant 16 min.

2^{ème} cuisson: 5 min à 230°C.

Petit pain au sésame

Ingrédients

Farine blanche	950 g	95%
Farine de seigle	50 g	5%
Eau	650 g	65%
Sel	17 g	1,7%
Sésame grillé	150 g	15%
Puratos O-tentic Durum	40 g	4%
Puratos Summum Noix	30 g	3%

Mode opératoire

Pétrissage (spirale)	6 min en 1 ^{ère} vitesse + 5 min en 2 ^{ème} .
Température de la pâte	25°C
Fermentation en masse	20 min
Diviser	150 g
2 ^{ème} fermentation	15 min
Façonnage	Bouler avec un peu de farine de seigle dans la fermeture. Placer à l'envers sur tapis.
Apprêt	50 min, 30°C, 80% H.R.
Décoration avant la cuisson	Retourner
Température du four	Enfourner à 240°C et baisser immédiatement à 220°C.
Cuisson	25 min. Ouvrir la clé 3 min avant la fin de la cuisson.

Astuces

Si précuit: baisser la température de 30°C et cuire pendant 16 min.

2^{ème} cuisson: 5 min à 230°C.

Petit pain aux asperges

Ingrédients

Farine	1000 g	100%
Sel	17 g	1,7%
Eau	650 g	65%
Asperges vertes	100 g	10%
Puratos O-tentic Chef*	120 g	12%
Belcolade Blanc Selection	100 g	10%

***O-tentic Chef**: 40 g de **Puratos O-tentic Durum** + 80 g d'eau à 37°C.

Mode opératoire

Pétrissage (spirale)	6 min en 1 ^{ère} vitesse + 6 min en 2 ^{ème} . Ajouter les asperges vertes à la fin du pétrissage.
Température de la pâte	25°C
Fermentation en masse	60 min dans un bac avec du huile d'olive. Diviser ensuite la pâte en rectangles égales sur une table farinée.
Diviser	200 g
Décoration avant la cuisson	Ouvrir la pâte en poussant avec les doigts. Mélanger de l'eau et du huile d'olive et l'appliquer sur les petits pains avec une brosse. Saupoudrer d'origan et de sel marin. Laisser reposer encore 15 min.
Température du four	Enfourner à 250°C et baisser immédiatement à 230°C.
Cuisson	25 min avec peu de vapeur. Ouvrir la clé 3 min avant la fin de la cuisson.

Astuces

Si précuit: baisser la température de 30°C et cuire pendant 16 min.

2^{ème} cuisson: 5 min à 230°C.

Petit pain aux olives

Ingrédients

Farine	1000 g	100%
Sel	17 g	1,7%
Eau	670 g	67%
Puratos O-tentic Chef*	120 g	12%
Olives coupées	380 g	38%

***O-tentic Chef**: 40 g de **Puratos O-tentic Durum** + 80 g d'eau à 37°C.

Mode opératoire

Pétrissage (spirale)	6 min en 1 ^{ère} vitesse + 6 min en 2 ^{ème} . Ajouter les olives à la fin du pétrissage.
Température de la pâte	25°C
Fermentation en masse	60 min dans un bac avec du huile d'olive. Diviser ensuite la pâte en rectangles égales sur une table farinée.
Diviser	200 g
Décoration avant la cuisson	Ouvrir la pâte en poussant avec les doigts. Mélanger de l'eau et du huile d'olive et l'appliquer sur les petits pains avec une brosse. Saupoudrer d'origan et de sel marin. Laisser reposer encore 15 min.
Température du four	Enfourner à 250°C et baisser immédiatement à 230°C.
Cuisson	25 min avec peu de vapeur. Ouvrir la clé 3 min avant la fin de la cuisson.

Astuces

Si précuit: baisser la température de 30°C et cuire pendant 16 min.

2^{ème} cuisson: 5 min à 230°C.

Petit pain aux figues et fromage

Ingrédients

Farine blanche	1000 g	100%
Eau	600 g	60%
Sel	17 g	1,7%
Figues séchées	50 g	5%
Gruyère moulu	100 g	10%
Puratos O-tentic Durum	40 g	4%

Mode opératoire

Pétrissage (spirale)	6 min en 1 ^{ère} vitesse + 5 min en 2 ^{ème} .
Température de la pâte	25°C
Fermentation en masse	20 min
Diviser	2100 g pour 30 pièces.
2 ^{ème} fermentation	15 min
Façonnage	Diviser et bouler. Pousser et placer à l'envers sur tapis.
Apprêt	50 min, 30°C, 80% H.R.
Décoration avant la cuisson	Retourner et enfourner immédiatement.
Température du four	Enfouner à 240°C et baisser immédiatement à 220°C.
Cuisson	20 min. Ouvrir la clé 3 min avant la fin de la cuisson.

Astuces

Si précuit: baisser la température de 30°C et cuire pendant 16 min.

2^{ème} cuisson: 5 min à 230°C.

Petit pain au poivre noir

Ingrédients

Farine blanche	1000 g	100%
Eau	550 g	55%
Sel	17 g	1,7%
Poivre noir	15 g	1,5%
Huile d'olive	50 g	5%
Basilic séché	5 g	0,5%
Puratos O-tentic Durum	40 g	4%

Mode opératoire

Pétrissage (spirale)	6 min en 1 ^{ère} vitesse + 5 min en 2 ^{ème} .
Température de la pâte	25°C
Fermentation en masse	20 min
Diviser	2100 g pour 30 pièces.
2 ^{ème} fermentation	15 min
Façonnage	Diviser et bouler. Allonger après 5 min et placer sur tapis.
Aprêt	50 min, 30°C, 80% H.R.
Température du four	Enfourner à 240°C et baisser immédiatement à 220°C.
Cuisson	20 min. Ouvrir la clé 3 min avant la fin de la cuisson.

Astuces

Si précuit: baisser la température de 30°C et cuire pendant 16 min.

2^{ème} cuisson: 5 min à 230°C.