

Pain de tradition (540 gr)

Ingrédients	quantité	%
Farine T55	1,000 kg	100%
Eau	0,700 à 0,800 kg	70-80%
Sel	0,020 kg	2%
Levure boulangère	0,020 gr	2 %
Rendement	1,840 kg	184 %

Méthode

Pétrissage: Pétrissage manuel.

Pointage: 2h30 avec rabats aux 20 minutes dans la première heure.

Pesage et boulage: 540 gr

Détente: 15 minutes

Façonnage: Bâtard, tourne à clair

Apprêt: 45-60 minutes à température ambiante

Cuisson: 30 minutes à 230 C sur la sole

Température de base	taux d'hydratation	Consistance
72 C	70-80%	souple