



PAIN ITALIEN « TORTUE »

🏠 Advanced level

PRODUITS LEVÉS SALÉS

PÂTE

PAN TARTARUGA

eau	10 000g
huile d'olive	5500g
levure	400g
	400g

Pétrir tous les ingrédients dans un pétrin en spirale pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit lisse.

Continuer à pétrir jusqu'à ce que la pâte soit bien élastique aussi.

S'assurer que la température de la pâte en fin de pétrissage est de 26-27°C.

Laisser reposer la pâte pendant 15 à 20 minutes à 22-24 °C, puis diviser la pâte en portions de 80 à 100 g.

Rouler les portions de pâte bien serrées en pains ronds à l'aide d'une machine à mouler.

Transférer dans la chambre de fermentation à 28-30 °C, avec une humidité relative de 70-80 %, pendant environ 20 minutes.

Presser doucement les pains sur un moule carré prévu à cet effet pour imprimer un motif de carreaux sur un côté. Comme alternative, vous pouvez également fariner les pains en abondance avant d'imprimer.

Remettre les pains dans la chambre de fermentation à 28-30 °C, avec une humidité relative de 70-80 %, pendant 45 minutes.

COMPOSITION FINALE

Avant la cuisson, retournez les pains, de sorte que la surface imprimée soit tournée vers le haut.

Cuire au four pendant 20-25 minutes à 220-230°C avec la vanne fermée.

Il est conseillé d'ouvrir la vanne vers la fin de la cuisson afin de permettre au pain de bien sécher.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.