

Pain à la farine de blé, aux tomates séchées et à l'origan



### 1. **DIRECT**

1000 g de Tomatini 100% Agrano  
650 g d'eau environ  
40 g de levure environ

Pétrissage (selon matériel) : Jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve.

T°C de la pâte : 26 - 28 °C.

Pointage bac : 30 min.

Poids des pâtons : Boule jusqu'à 600 g ou Baguette jusqu'à 350 g.

Apprêt : 30 - 40 min environ.

Cuisson à 240°C décroissante : 35 - 45 min environ selon le poids.

### 2. **DIFFÉRÉ FAÇONNÉ**

1000 g de Tomatini 100% Agrano  
650 g d'eau environ  
30 g de levure environ

Pétrissage (selon matériel) : Jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve.  
T°C de la pâte : 26 - 28 °C.  
Pointage bac : 30 min.  
Poids des pâtons : Boule jusqu'à 600 g ou Baguette jusqu'à 350 g.  
Blocage et apprêt selon la méthode de travail et le matériel.  
Cuisson à 240°C décroissante : 35 - 45 min environ selon le poids.

### 3. **DIFFÉRÉ BAC**

1000 g de Tomatini 100% Agrano  
650 g d'eau environ  
30 g de levure environ

Pétrissage (selon matériel) : Jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve.  
T°C de la pâte : 26 - 28 °C.  
Pointage bac : 15 min.  
Poids de la pâte en bac : selon QS de produits finis.  
Blocage au froid : 5 - 8°C pendant 12 à 24 heures.  
Poids des pâtons : Boule jusqu'à 600 g ou Baguette jusqu'à 350 g.  
Cuisson à 240°C décroissante : 35 - 45 min environ selon le poids.