

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.