

Farine prête à l'emploi pour petits pains spéciaux croquants aux herbes et ciabattas aux herbes.

Recette

Composition de la pâte	Petits pains	Ciabatta
Artipan Herbes de Provence	1000 g	1000 g
Eau	590-600 g	660-690 g
Levure	55 g	20-30 g
Sel	17 g (B) 22 g (F)	17 g (B) 22 g (F)



Méthode de travail

Pétrissage	Petits pain	Ciabatta
Type spirale ou batteur	2 min. lent, 6-8* min. vite	2 min. lent 6-9 min. vite

* les herbes assouplissent la pâte.

Température de la pâte : 24 °C

Pointage : 5-15 min.

Peser des boules de ± 1800 g et légèrement bouler

Laisser détendre : 10 min.

Diviser sous bouleuse (30 pièces) et éventuellement pas bouler pour garder les formes anguleuses.

Façonnage : formes anguleuses, boules rondes, pistolets, piccolos, baguettes spéciales, ...

Apprêt : ± 70 min.

Cuisson : 20 min./± 240 °C donner beaucoup de vapeur

Schéma de fermentation Ciabatta:

Pointage : p.e. en bac ± 1 heure

Façonnage : mettre la pâte sur une table farinée, bien étaler et découper en formes de ciabattas normales ou en formes d'osanges.

Apprêt : ± 75 min.