



La Toscane

Ingrédients :
Préparation Près 1 kg
Levure 20 grs
Eau 0,58 à 0,60 l
Olives vertes 500 grs
(30 % du poids de pâte,
50 % du poids de farine)



Prix de vente
conseillé :
1€ pièce
soit 6,06€/kg
(coeff 5)
artisan
boulangier

Pétrissage

BATEUR

- 5 mn en 1^{re} vitesse ;
- 7 mn en 2^{me} vitesse.

BATEUR

- 5 mn en 1^{re} vitesse ;
- 9 mn en 2^{me} vitesse.
- Incorporer les olives en fin de pétrissage et mélanger 2 mn en 1^{re} vitesse.
- Température de pâte : 24 à 26 °C.

Pointage 30 mn à T° ambiante.

Division 200 grs en pâte.

Détente 15 mn.

Façonnage Manuel en baguette pointue de 30 cm.

Scarification En épis ou saucisson.

Apprêt 45 mn à 1h, à T° ambiante.

Cuisson Dans un four à 240°C, avec buée, jusqu'à obtention d'une croûte bien dorée.

Suggestion : À l'occasion d'un pique-nique ou d'un apéritif.