Pains du sud

	Ciabatta	Pain pour sandwichs méditerranéens	Pizza / fougasse	Panini
Farine pains du sud	1kg	1kg	1kg	1kg
Levure	15g	40g	40g	20g
Eau	700g (à 52°C)	630g (à 58°C)	580g (à 52°C)	630g
Huile d'olive (en fin de pétrissage)	50g	-	-	-
Pétrissage				
Première Vitesse	5mn	5mn	5mn	5mn
Deuxième Vitesse	5mn	5mn	3mn	8mn
Troisième Vitesse	jusqu'au décollement	-	-	-
Température de pâte	24°C	26°C	24°C	25°C
Pointage	1h30 avec 1 rabat à 45mn. Etaler la pâte sur une couche en formant un rectangle de 3 cm d'épaisseur.	20mn	20mn	20mn
Division	Couper au coupe-pâte des formes aléatoires	150g	80 à 100g	150g
Façonnage		Former un rectangle avec le pâton, puis aplatir	Forme ronde pour la pizza, forme ovale pour la fougasse. Garniture au choix	En 1/2 baguette
Apprêt	-	1h	15mn	1h
Cuisson	14mn à 250°C	14mn à 250°C	14mn à 250°C	12mn à 230°C