

Pain de St-Pierre



Olivier Hofmann

Boulangerie Hofmann
Grand-Rue 26, 2732, Reconvilier



SWISS BAKERY
TROPHY
2018

★ Moyen

INGRÉDIENTS

1000 g farine d'engrain (taux d'extraction 80 - 85%)
610 g eau froide à 0°C
200 g levain liquide d'engrain
16 g sel

PRÉPARATION

Pétrissage lent: 2 minutes de mélange en petite vitesse

Température de la pâte: 12-15°C

Pointage: ~2 heures à température ambiante, jusqu'à ce que la pâte revienne en température (16-18°C), puis, 12-24 heures au réfrigérateur à 5°C

Pesage: aléatoire, le pain est vendu au poids cuit

Façonnage: replis en forme de boule

Finition: bien saupoudrer de farine d'engrain

Aprêt: enfournement immédiat

Cuisson: ~50 minutes à 240°C avec beaucoup de vapeur, tirer le soupirail en fin

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

