APPLICATIONS ET CONSEILS D'UTILISATION

Otella s'utilise en substituant une partie de la farine, suivant le type de produit souhaité.

PAIN D'ÉTÉ, BRUSCHETTA & BAGUETTE

INGRÉDIENTS

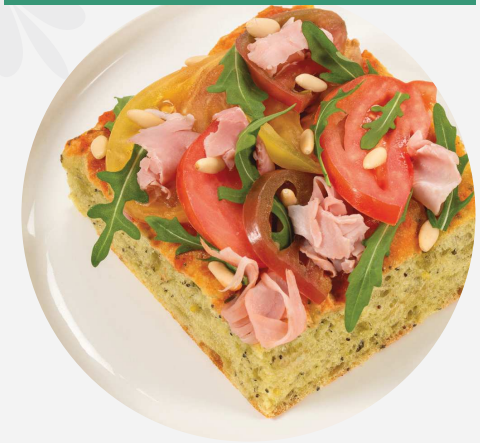
	DIRECT	DIFFÉRÉ
MIX 50/50 OTELLA	500 g	500 g
FARINE BOULANGÈRE	500 g	500 g
EAU	650 g	650 g
EAU BASSINAGE	50g	50 g
SEL	17 g	17 g
LEVURE	15 g	8 g

	MÉTHODE DIRECT		MÉTHODE DIFFERÉ
AUTOLYSE	AUTOLYSE DE 30MIN PRÉCONISÉ		
T°C DE BASE	54 °C		56 °C
PÉTRISSAGE *1ère vitesse* *2ème vitesse* *T°C de pâte*	Spirale / Batteur 8 min 4 min 24 °C		Spirale / Batteur 8 min 40 min 24 °C
POINTAGE	45 min en bac		30 min en bac, donner un rabat, stocker à 4 °C
DIVISON	*Pain d'été* En pâtons de 50 g	*Buschetta* En pâton de 2,5 kilos	*Baguette* En pâton de 320 g mise en forme allongée
DÉTENTE	20 - 30 min		45 min
FAÇONNAGE	*Pain d'été* Bouler et déposer par 4 pièces sur une couche préalablement fleurée avec de la semoule de blé dur. (Pour rendre plus saillant la grigne, passer 10 minutes au froid à la fin de l'apprêt)	*Buschetta* Façonner un gros batard	*Baguette* Manuel ou mécanique, les rouleaux desserrés, en baguette de 40 cm. Déposer sur une couche préalablement fleurée avec de la semoule de blé dur
APPRÊT	45 à 60 min à 25 °C		
CUISSON	*Pain d'été* Mettre un coup de lame au travers de toutes les boules. Cuire environ 17 min à 220°C (possibilité de sécher 5 min en fin de cuisson)	*Buschetta* Environ 40 min à 240°C	*Baguette* Environ 16 min à 250°C

FOCACCIA & CIABATTA

INGRÉDIENTS

	DIRECT	%
MIX 50/50 OTELLA	500 g	50 %
FARINE BOULANGÈRE	500 g	50 %
EAU	600 g	60 %
EAU BASSINAGE	50-100 g	5-10 %
SEL	17 g	1,7 %
LEVURE	15 g	1,5 %
HUILE D'OLIVE	80 g	8 %



	MÉTHODE DIRECT	
AUTOLYSE	AUTOLYSE DE 30MIN PRÉCONISÉ	
T°C DE BASE	54 °C	56 °C
PÉTRISSAGE *1ère vitesse* *2ème vitesse* *T°C de pâte*	Spirale / Batteur 8 min 4 min 24 °C	Spirale / Batteur 8 min 4 min 24 °C
POINTAGE	45 min en bac	
DIVISON	1500g (par plaque de 40*60 cm)	
DÉTENTE	30 min	
FAÇONNAGE	Etaler (au laminoir ou à la main) sur une plaque pour les focaccia. Détailler en rectangle de 5*15 pour les ciabattas.	
APPRÊT	*Focaccia* 30 min à 25 °C, une fois poussée, dégazer légèrement du bout des doigts avec de l'huile d'olive et parsemer d'Herbes de Provence / romarin.	*Ciabatta* Etuver 45-60 min à 25°C
CUISSON	Environ 8/10 min à 260°C	

PÂTE À PIZZA

INGRÉDIENTS	DIRECT	%
MIX 50/50 OTELLA	500 g	50 %
FARINE BOULANGÈRE	500 g	50 %
EAU	550 g	55 %
SEL	17 g	1,7 %
LEVURE	5 g	0,5 %
HUILE D'OLIVE	80 g	8 %

	POINTAGE BAC	
AUTOLYSE	AUTOLYSE DE 30MIN PRÉCONISÉ	
T°C DE BASE	54 °C	56 °C
PÉTRISSAGE	Spirale / Batteur	Spirale / Batteur
1ère vitesse	8 min	8 min
2ème vitesse	4 min	4 min
T°C de pâte	24 °C	24 °C
POINTAGE	10 min en bac	
DIVISON	En pâton de 250-300g, bouler	
APPRÊT	1h en bac préalablement graissé	
BLOCAGE	Puis bloquer à 4°C pendant 12h à 24h	
DÉTENTE	30-45 min de reprise à température ambiante	
FAÇONNAGE	Etaler (au laminoir ou à la main)	
CUISSON	Environ 8/10 min à 280°C	

GRESSINS

INGRÉDIENTS	DIRECT	%
MIX 50/50 OTELLA	500 g	50 %
FARINE BOULANGÈRE	500 g	50 %
EAU	500 g	50 %
SEL	17 g	1,7 %
BEURRE	50 g	5 %
SUCRE	50 g	5 %
LEVURE	10 g	1 %

	MÉTHODE DIRECT
T°C DE BASE	52 °C
PÉTRISSAGE	Spirale / Batteur
1ère vitesse	4 min
2ème vitesse	10 min
T°C de pâte	25 °C
POINTAGE	30 min
DIVISON	20g
FAÇONNAGE	En fin rondins de 20 cm environ, déposer sur plaque
APPRÊT	30 min à 28°C
CUISSON	14 min au four à sole à 210°C et 1 heure au ventilé à 100°C