La Houloise
en différé

Recette :

• Farine SVP Houloise	1 000 g
• Eau	730 à 750 g
• Sel	18 g
• Levure	10 g

Pétrissage : (au batteur)
4 min en 1ère vitesse
10 à 12 min en 2ème vitesse

Au pétrin spirale (garder 50 g d'eau pour le bassinage)
5 min en 1ère vitesse
7 à 8 min en 2ème vitesse (dès que la pâte se décolle bassiner avec les 50 g d'eau restant)
La pâte doit se décoller de la cuve.
Température de pâte : 24/25°C

Pointage :
30 min
Faire un léger rabat puis mettre au froid

Réchauffe :
30 à 45 min suivant la température ambiante

Pesage :
350 g
Laisser 30 à 45 min de détente

Façonnage :
Façonner à la forme voulue ou en petite baguette à bout pointu.

Apprêt :
Environ 60 min
(Possibilité de mettre la tourne à gris sur couche farinée).

Cuisson :
Légèrement farinée avec un coup de lame.
Four température normale avec buée
Baisser le four à mi-cuisson
Durée de cuisson suivant le poids et la forme des pâtons