

Le Macatia



Terme créole d'origine swahilie. Petit pain rond autrefois très apprécié par les enfants au goûter. De nos jours, on a tendance à appeler "macatia" tous les petits pains ronds, alors que la pâte du vrai macatia était légèrement sucrée. Attention, NB (la pâte fermentée du macatia est très prononcée en fermentation).

Recette

Ingrédients	Base	
	Quantité	%
Pâte fermentée	0,500 kg	25 %
Sucre	0,500 kg	25 %
Eau	1,000 kg	50 %
Farine	2,000 kg	100 %
Levure Bio sèche	0,040 kg	2 %
Sel	0,020 kg	1 %
Total	4,060 kg	203 %

Méthode

Température de base	Batteur	spiral
	Pétrissage 1 ^{ère} (frassage)	4 mn
Pétrissage 2 ^{ème} (intensif)	8 mn	10 mn
Température finale	24° c	
Pointage en masse (piquage)	20 mn	
Détente	10 mn	
Durée totale du Pointage		
Aprêt	1h30	
Température de cuisson	220°/230°c	
Durée de cuisson	15 mn	

Les durées de pétrissage doivent être adaptées au matériel



Détails

Les pesées	Le pétrissage	Mise en forme
Diluer le sucre et le sel dans l'eau.	Incorporer la farine, la pâte fermentée et la levure.	Sur planche et couche bien farinée.
		
Façonner En boule de préférence à la bretonne la tourne à clair	la cuisson 220°/230°c Mettre sur plaque la tourne à gris	
		