

Pain de mie moelleux

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



Blé Intégral CRC®

N° 1148

Fruité, avec des notes de crème,
pomme et acidulé

Autres applications :
Pain de mie complet, baguette



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 9,8 kg

Terre d'Arômes Blé Intégral CRC® : 0,2 kg

Sucre : 0,4 kg

Huile de colza : 0,4 kg

Levure : 0,3 kg

Sel : 0,18 kg

Eau : 6 L

Méthode à 2% de dosage

Température de base : 54-56°C.

Pétrissage :

- Première vitesse : 5 minutes.
- Deuxième vitesse : Oblique : 18-20 minutes.
Spirale : 10 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 10 minutes.

Division : en pâtons de 500 g à 1 kg (suivant la taille des moules).

Détente : laisser reposer 10 minutes.

Façonnage : à l'aide d'une machine en dégazant bien, puis mettre dans les moules graissés (type pain de mie).

Apprêt : 1h30-2h à 32°C avec 80% d'humidité.

Cuisson : mettre la buée et enfourner pendant 35 à 50 minutes à 180°C (four à sole)/150°C (four ventilé).