

Pain gourmand

Mixes
Prémixes



Mix Pain d'Épices

N° 1368

Caramélisé avec des notes de
cannelle, miel et épices

Autres applications :

Biscuit, pain épices, brioche



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 7 kg

Mix Pain d'Épices : 3 kg

Sel : 0,18 kg

Beurre : 0,5 kg

Levure : 0,25 kg

Eau : 4,8 L

Mélange de fruits secs : 1,5 kg

Méthode à 100% de dosage

Température de base : 56°C.

Pétrissage :

- **Première vitesse** : 5 minutes.
- **Deuxième vitesse (spirale)** : 4 minutes sans le beurre, ajouter le beurre et relancer 3 minutes. Ajouter les fruits secs et bien pétrir pendant 2 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 30 minutes.

Division : en boules de 350 g ou 500 g.

Détente : laisser reposer 15 minutes.

Façonnage : manuel ou à l'aide d'une machine, mettre en moule à pain de mie toast graissé.

Apprêt : 2h à 25°C avec 75% d'humidité.

Cuisson : à 150°C (four ventilé) ou 180°C (four à sole) pendant 25-35 minutes suivants la taille des pains.