

Pain de mie feuilleté

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



Germe Toasté OFG

N° 1187

Toasté, avec des notes torréfiées
et de noisette

Autres applications :
Pain spécial, baguette signature



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 9,7 kg

Terre d'Arômes Germe Toasté OFG : 0,3 kg

Sucre : 0,5 kg

Poudre de lait entier : 1 kg

Beurre tourage : 2,5 kg

Levure : 0,3 kg

Sel : 0,18 kg

Eau : 6 L

Méthode à 3% de dosage

Température de base : 60°C.

Pétrissage :

- Première vitesse : 5 minutes.
- Deuxième vitesse au batteur : 4-5 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 2h à 4°C.

Tourage : incorporer le beurre et donner un tour double puis mettre 10-15 minutes à -21°C. Donner un tour simple et remettre 10-15 minutes à -21°C.

Détaillage : étaler à 4 mm et tailler des bandes de 4-5 cm de large et 70-80 cm de long. Les disposer en zig-zag dans des moules à pain de mie toast graissés.

Apprêt : 1h30-2h à 25°C avec 75% d'humidité.

Cuisson : enfourner pendant 28-30 minutes à 150°C.