

Pain de mie semoule

Mélange Topping
et Inclusion

Semoule de blé vêtue

N° 1220

Semoule de blé tendre vêtue fine pour
un aspect rustique et croustillant

Autres applications :

Baguette, pain spécial, bun



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 bio : 9,6 kg

Terre d'Arômes Blé Bio : 0,4 kg

Semoule de blé vêtue : QS

Sucre : 0,4 kg

Huile de colza bio : 0,4 kg

Levure : 0,3 kg

Sel : 0,18 kg

Eau : 6 L

Température de base : 54-56°C.

Pétrissage :

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

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 10 minutes.

Division : en pâtons de 500 g à 1 kg en fonction de la taille des moules disponibles.

Détente : laisser reposer 10 minutes.

Façonnage : à la machine en dégazant bien. A la fin du façonnage, mouiller le dessus du pain, le mettre dans la semoule de blé vêtue. Placer les pains de mie dans des moules ouverts.

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

Cuisson : mettre la buée et cuire pendant 35-50 minutes à 180°C pour un four à sole ou à 150°C pour un four ventilé.