

Pain de mie aux graines

Mélange Topping
et Inclusion



Mélange 5 graines

N° 1242

Lin brun, lin jaune, tournesol,
sésame et pavot

Autres applications :

Pain de campagne, pain spécial



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 10 kg

Sucre : 0,4 kg

Huile de Colza : 0,4 kg

Levure : 0,3 kg

Sel : 0,18 kg

Eau : 6 L

Mélange 5 graines : 2,2 kg

Eau de trempage (24-25°C) : 1,65 L

Préparation des céréales : faire tremper minimum 1h avant incorporation (mélange 5 graines + eau de trempage).

Température de base : 54-56°C.

Pétrissage :

- **Première vitesse :** 5 minutes.
- **Deuxième vitesse :** Oblique : 18-20 minutes, ajouter les graines et relancer 4-5 minutes.
Spirale : 10 minutes, ajouter les graines et relancer 2-3 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 10 minutes.

Division : en boules 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.

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

Cuisson : mettre la buée et enfourner 30 à 50 minutes à 180°C (four à sole) ou à 150°C (four ventilé).