

# Softgrain Ancient

*Le goût des graines anciennes  
associées au levain !*



# *Baguette*

## *Softgrain Ancient*

### INGREDIENTS

Farine courante	1000 g
Eau	650 g
Sel	20 g
Levure	10 g
<b>Softgrain Ancient</b>	<b>420 g</b>



### METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Sans le Softgrain Ancient, 4 mn en 1ère vitesse et 7 mn en 2ème. Ajouter le Softgrain 30 sec en 1ère vitesse et 3 mn en 2ème.
Température de pâte	24°C.
Pointage	30 minutes puis un rabat et 12 heures à 4°C.
Division	350 grammes.
Repos	30 minutes.
Façonnage	Baguette pointue.
Aprêt	1 heure à 25°C.
Décor/coup de lame	Légèrement fariné et un coup de lame.
Cuisson four à sole	20 minutes à 250°C.

# *Pain*

## *Softgrain Ancient*

### INGREDIENTS

Farine courante T65	1000 g
Eau	650 g
Sel	20 g
Levure	10 g
<b>Softgrain Ancient</b>	420 g



### METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir 4 mn en 1ère vitesse et 7 mn en 2ème. Ajouter le Softgrain 30 sec en 1ère vitesse et 3 mn en 2ème
Température de pâte	24°C
Pointage	20 minutes
Division	450 g
Repos	30 minutes
Façonnage	Boule tournée à gris dans un banetton en osier rond
Apprêt	1h à 1h30 à 25°C
Décor/coup de lame	Fariné et coupé en croix
Cuisson four à sole	30 minutes à 250°C

# *Pain à la coupe*

## *Softgrain Ancient*

### INGREDIENTS

Farine de tradition	2000 g
Eau	1300 g
Sel	36 g
Levure	16 g
<b>Softgrain Ancient</b>	670 g
Bassinage	50 g

Prévoir une autolyse de 45 mn



### METHODE DE TRAVAIL

	Après autolyse, 6 mn en 1ère vitesse et 2 mn en
Pétrissage (spirale)	2ème vitesse puis ajouter le Softgrain et pétrir 30 sec en 1ère vitesse et 2 min en 2ème vitesse
Température de pâte	24°C
Pointage	30 min puis plier en rectangle dans une couche farinée, laisser 30 min à T° ambiante puis 12h à 3°C
Apprêt	30 min à T° ambiante
Décors	Fariner et lamer en vague sur le pain dans la longueur
Cuisson four à sole	25 min à 250°C puis 25 min à 230°C

# Brioche

## Softgrain Ancient

### INGREDIENTS

Farine de Tradition	300 g
Farine de Gruau	700 g
<b>S500 Spécial CL</b>	10 g
<b>Prima Madre</b>	70 g
Œuf	400 g
Lait	235 g
Sel	20 g
Sucre	150 g
Levure	40 g
<b>Mimetic Incorporation</b>	400 g
<b>Softgrain Ancient</b>	465 g



### METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Mettre tous les ingrédients sans le beurre et le Softgrain Ancient. Pétrir 4 mn en 1ère vitesse et 12 mn en 2ème. Ajouter le beurre 5 mn en 1ère vitesse puis ajouter le Softgrain 30 sec toujours en 1ère et 3 mn en 2ème
Température de pâte	26°C.
Pointage	30 minutes à température ambiante, un rabat et 12 heures à 4°C.
Division / Mise en forme	5 x 100 grammes par brioche.
Repos	30 minutes.
Façonnage	Boule en moule rectangle.
Aprêt	1h30 - 2 h à 28°C
Décor/coup de lame	Dorer et couper chaque boule au centre avec des ciseaux.
Cuisson four à sole	30 minutes à 200°C.

# *Croissant*

## *Softgrain Ancient*

### INGREDIENTS

Farine de gruau	1000 g
Levure	45 g
Sel	20 g
Sucre	120 g
<b>Mimetic Incorporation</b>	80 g
Poudre de lait	67 g
Eau	490 g
<b>Softgrain Ancient</b>	270 g
<b>Mimetic Primeur</b>	500 g
<b>Pralicrac Graines</b>	Q.S



### METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage	5 mn en 1 <sup>ère</sup> , 7 mn en 2 <sup>ème</sup>
Température de pâte	24°C maximum
	20 min en boule puis étaler sur plaque et refroidir à 4°C
Pointage	
Tourage	Un tour double et un tour simple
Repos	30 minutes à 4°C
Détaillage	Abaissier à 4mm et détailler selon produits
Apprêt	2 heures à 28°C
Finition	Dorer au Sunset Glaze
Cuisson	15 minutes à 170°C au ventilé

# *Pain au lait*

## *Softgrain Ancient*

### INGREDIENTS

Farine T65	1000 g
Sel	20 g
Sucre	80 g
Levure	30 g
Poudre de lait	80 g
<b>Mimetic Incorporation</b>	250 g
Eau	400 g
Oeufs	195 g
<b>Softgrain Ancient</b>	450 g



### METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	Pétrir sans le Softgrain 5 mn en 1ere et 5 mn en 2ème. Au décollement, ajouter les graines et pétrir jusqu'à décollement à nouveau.
Température de pâte	25°C.
Pointage	1h température ambiante
Division / Mise en forme	Pâton de 80g
Repos	30 mn
Façonnage	Petit pain
Apprêt	2 h à 28°C
Décor/coup de lame	Dorer et couper au centre avec des ciseaux.
Cuisson four à sole	25 minutes à 200°C.