

PAIN DE MIE AUX GRAINES

Par Pierre Lauer

INGREDIENTS

Farine T55	1000 g
Eau	550 g
Sel	20 g
Puratos Levure Levante	50 g
Créa'Pâte Mie (15%)	240 g
Softgrain Golden 6 CL (25%)	465 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale) : Pétrir 3 minutes en 1^{ère} vitesse et ajouter le Softgrain Golden 6 CL en fin de pétrissage. Puis pétrir 7 minutes en 2^{ème} vitesse.

Température de pâte : 25°C

Pointage : 15 minutes

Division : 300 g pour les toasts, 500 g pour les pains de mie

Repos : 15 minutes

Façonnage : En batard très serré

Apprêt : Environ 1h30

Cuisson : 45 à 55 minutes à 210°C au four à sole



Softgrain Golden 6 CL

Mélange de grains de tournesol, de lin, d'avoine, de millet, de chia prétrempées dans du levain de blé. Ajoute une touche sucrée à vos produits de boulangerie et de pâtisserie.

AVANTAGES :

- Produit prêt à l'emploi et facile d'utilisation
- Graines tendres et moelleuses
- Des saveurs uniques apportées par le levain
- Visuel : mie dorée

Disponible en seau de 5 kg.

Date de durabilité minimale de 8 mois.

www.puratos.fr

PatisFrance - Puratos

Parc d'affaires Silic 40 rue de Montlhéry
BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France

T : 01 45 60 83 83 • F : 01 45 60 40 30
E : patisfrance@puratos.com




Puratos
Partenaire pour l'innovation