

# Pain de Mie Golden 6 CL

## INGREDIENTS

Farine T55	1000 g
Eau (TB 56)	550 g
Sel	20 g
Puratos Levure Levante	50 g
<b>Softgrain Golden 6 CL</b>	465 g



Ajouter le Softgrain Golden 6 CL en fin de pétrissage en première vitesse.

## METHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	3 minutes en 1ere vitesse puis 7 minutes en 2eme
Température de pâte	25°C
Pointage	15 minutes
Division / Mise en forme	300g pour les toasts, 500g pour les pains de mie
Repos	15 minutes
Façonnage	En bâtard très serré
Apprêt	Environ 1H30
Cuisson	45 à 55 minutes à 210°C au four à sole