

Que vos clients soient foie gras, huîtres ou saumon fumé, il y a forcément un pain pour l'accompagner au mieux !

Pain de mie toast feuilleté

INGRÉDIENTS (1 PIÈCE)

Farine T65	1000 g
Levure	45 g
Sel	18 g
Créa'pâte mie	150 g
Sapote Salomé	28 g
Eau	500 g
Mimetic Essentiel (tourage)	261 g
Graines de pavot (tourage)	QS

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	5 minutes en 1 ^{ère} vitesse, puis 7-8 minutes en 2 ^{ème} vitesse.
Température de la pâte	24°C.
Pointage	15 à 20 minutes en pâton bien boulé dans un film alimentaire, puis l'abaisser et le mettre 20 minutes au surgélateur. Mettre les pâtons à 3°C jusqu'au lendemain ou en direct.
Tourage	Un tour double et un tour simple. Laisser reposer à 4°C pendant 30 minutes. Abaisser à 5mm puis détailler des bandes de 80cm sur 4cm de large (285g environ). En zigzag, disposer dans un moule à pain de mie 30/7 graissé. Option : on peut faire le tour simple avec des graines de pavot pour obtenir un dessin et du croustillant lors de la dégustation.
Apprêt	Environ 1h30 à 28°C.
Cuisson	40 minutes en four à sole, avec une température de la sole à 237°C et de la voute à 245°C.

