

# *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.