

# Le Pain de Mie

## Saveurs Toastées

### INGRÉDIENTS :

#### Mélange Saveurs Toastées

<b>Puratos Créa'Plus Saveurs Toastées</b>	<b>190 g</b>
Eau	90 g

#### Ingrédients Pain

<b>Farine de gruau rouge PatisFrance</b>	<b>1000 g</b>
<b>Mélange Saveurs Toastées</b>	<b>280 g</b>
Eau	300 g
Lait	300 g
Sel	18 g
Sucre	80 g
Levure	50 g
<b>Puratos Prima Madre</b>	<b>70 g</b>
<b>Puratos Mimetic Essentiel Bloc</b>	<b>150 g</b>
<b>TOTAL</b>	<b>2248 g</b>

### COMMENTAIRES :

Faire le mélange **Créa'Plus Saveurs Toastées** et eau au préalable.

### MÉTHODE DE TRAVAIL :

#### Pétrissage (spirale)

Pétrir tous les ingrédients 5 minutes en 1<sup>ère</sup> vitesse et 8 minutes en 2<sup>ème</sup> vitesse avec tous les ingrédients dans la cuve.

#### Température de pâte

25°C.

#### Pointage

30 minutes à température ambiante puis à 4°C jusqu'au lendemain.

#### Division

1900g en boule.

#### Repos

20 minutes à température ambiante.

#### Façonnage

Bâtard puis disposer dans un moule de 12cm x 12cm x 40cm graissé.

#### Apprêt

2h30 à 28°C.

#### Avant cuisson

Fermer le moule à pain de mie.

#### Cuisson

45 minutes à 220°C au four à sole (92°C minimum à cœur).

### COMMENTAIRES :

Pour une meilleure conservation du produit il est possible de l'emballer lorsqu'il est entre 35°C et 25°C à cœur.

