

# PAIN DE MIE

Sur Pâte fermentée

SPÉCIAUX

RECETTE :	
Farine courante :	500 gr
Farine Gruau :	500 gr
Eau :	600 ml
Sel :	018 gr
Levure :	030 gr
Poudre de lait :	030 gr
Sucre :	030 gr
Beurre :	060 gr
Pâte Fermentée Viennoise :	232 gr
<b>TOTAL PÂTE :</b>	<b>2 000 gr</b>



## PROCEDE DE FABRICATION :

### Pétrissage :

Frasage (1<sup>ère</sup> vitesse) : **03** minutes  
Autolyse : Facultatif  
2<sup>ème</sup> Vitesse : **BATTEUR : 03** minutes



Consistance / T° pâte : **Ferme / 24°c**

Température de Base (TB) : **50°c**  
Tous les ingrédients au début.

**SPIRAL : 06** minutes



### Pointage :

Mise en Forme / Détente : **45 minutes env.**  
(pendant la période de pointage)  
Préférer des mises en forme courtes pour un façonnage court.  
Pièces à 330 gr en boule  
Pièces à 250 gr en boule  
Pièces à 100 gr en boule

### Façonnage :

**Formes diverses et variées.**  
**Graisse les moules.**  
**Formes longues de 330gr de la taille du moule.**  
**En boule pour buns...**

### Apprêt :

**1H15 env. à 24°c.** (enfournier quand la pâte arrive à 1cm du couvercle)

### Enfournement :

T°/Durées : **Four à sole : 230°c pendant 35 minutes env.**  
**Four ventilé : 200°c pendant 30 minutes env.**  
Ressuage : Démouler tout de suite et mettre sur grille à T° ambiante.

Ps	P		D		F	F					C	C	C						
----	---	--	---	--	---	---	--	--	--	--	---	---	---	--	--	--	--	--	--