

# PAIN AU LAIT

Sur Pâte fermentée

## VIENNOISERIE

### RECETTE :

Farine Gruau :	1 000 gr
Eau :	600 gr
Sel :	018 gr
Levure :	030 gr
Poudre de lait :	060 gr
Sucre :	120 gr
Pâte Fermentée Viennoise :	200 gr
Beurre d'incorporation (mou) :	250 gr
<b>TOTAL PÂTE :</b>	<b>2 278 gr</b>



### PROCÉDÉ DE FABRICATION :

#### Pétrissage :

Température de Base (TB) : 50°C  
Tous les ingrédients au début **SAUF le beurre.**

Frasage (1<sup>ère</sup> vitesse) : **03** minutes

Autolyse : Facultatif

2<sup>ème</sup> Vitesse : **BATTEUR : 03** minutes en 2<sup>nd</sup> Vitesse  
+ **03** minutes + **Beurre !!!**

**SPIRAL : 06** minutes en 2<sup>nd</sup> Vitesse  
+ **03** minutes + **beurre !!!**



Consistance / T° pâte : **douce /24°C**

#### Pointage :

**2H00 avec un rabat**

#### Mise en Forme /Détente :

pendant la période de pointage

Préférer des mises en forme courtes pour un façonnage court.

Pièces de 50 à 100 gr = boule (pour pain picots, brioche tête, galette etc.).

#### Façonnage :

Pains picots = 18 cm environ, coupe ciseau au four

Galette au sucre = (disque diamètre 10-12 cm, rajout sucre semoule et beurre au four).

Boule sucrée = (coup de ciseau en croix, ajout sucre grain au four). ETC.

**Dorer**

**Nb :** Les formes avec cette pâte sont facilement réalisables en pain brioché.

#### Apprêt :

**1H15 env. à 28°C.**

#### Enfournement :

**Redorer.**

**Faire les coupes picots, finir les tartelettes au sucre etc.**

**180°C** en four ventilé.

**220°C** en four à sole.

Durées : **10 à 15 minutes env.** (selon le poids des pièces et le four choisi)

Ressuage : Démouler tout de suite et mettre sur grille à T° ambiante.

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