

PAIN AU LAIT

Sur Pâte fermentée



RECETTE :	
Farine Gruau :	1.000 kg
Eau :	0.600 L
Sel :	0.018 kg
Levure :	0.030 kg
Poudre de lait :	0.060 kg
Sucre :	0.120 kg
Pâte Fermentée Viennoise :	0.200 kg
Beurre d'incorporation (mou) :	0.250 kg
TOTAL PÂTE :	2.278 kg

PROCEDE DE FABRICATION :

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

Frasage : 3' en 1^{ère} vitesse

Autolyse : Facultatif

Batteur : 03' en 2^{ème} Vit.
+ 03' en 2^{ème} Vit. avec le Beurre

Spiral : 05' en 2^{ème} Vit.
+ 03' en 2^{ème} Vit. avec le beurre



Consistance/T° pâte : douce /24°C

Pointage : 2H00 (détailler au bout d'1heure et encore 1heure au frais)

Détente : Peser et mettre en forme les pâtons. (pendant la période de pointage)
Pièces de 50 à 100 gr = boule (pour pain picots, brioche tête, galette etc.).
Pains picots = 15 cm environ, coupe ciseau au four
Galette au sucre = (disque diamètre 10-12 cm, rajout sucre semoule et beurre au four).

Façonnage : 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.

Aprêt : 1H30 env. à T° ambiante.

Redorer.

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

Enfournement : 180°C en four ventilé.
220°C en four à sole.
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				R			D		F	F							C				
----	---	--	--	--	---	--	--	---	--	---	---	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--