

PAIN DÉCORÉ

DÉCOR

Support en pâte :

RECETTE :	
Farine Courante :	0.370 kg
Eau :	0.055 L
Sel :	0.010 kg
Levure :	0.005 kg
Pâte Fermentée :	1.000 kg
Beurre :	0.060 kg
TOTAL PÂTE :	1.500 kg



PROCEDE DE FABRICATION :

Pétrissage : Température de Base (TB) : 70°C

Tous les ingrédients au début

Frasage : **Spiral : 3'**

Pétrissage : 05' en 1^{ère} Vit.



Consistance/T° pâte : **Très ferme /22-24°C**

Pointage : **10 minutes environ légèrement boulé dans un plastique**

En disque, pain plat, carré plat, rectangle...

Façonnage : **Déposer sur feuille de cuisson**

Piquer avec un pique vite

Décorer le contour au coupe pâte ou emporte pièce (fariné)

Apprêt : **2H00 env. à T° ambiante.**

Dorer le centre.

Enfournement : **240°C four tombant en four à sole.**

1H00 env. (selon le poids des pièces et le four choisi)

Ressuage : **sur grille à T° ambiante.**