

Pain de Mie

Méthode en direct Pain de Mie

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Pain de Mie	1 000	
Eau	500	
Sel	<u>Déjà Incorporé</u>	<u>Déjà Incorporé</u>
Levure	40	
Beurre	30	
Poudre de Lait	30	
<u>Poids total</u>	1 600	

	Spiral - Batteur
Température de base	57°C
Température de la pâte	25 - 26°C
Température eau de coulage	
Température farine	
Température fournil	

<u>Poids total de commande</u>	
<u>Coefficient</u>	

	Spiral - Batteur (min)
Pétrissage 1 ^{er} Vitesse	4
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	7

Pointage	15 min	
Division	300 à 350 gr	
Détente	15 min	
Façonnage	Serré, mise en moule à pain de mie	
Apprêt	60 à 75 min	
Cuisson Four Ventilé	160°C environ 15 à 20 min	
Cuisson Four à Sole	180°C environ 15 à 20 min	



Moulin des Joncs - 03240 Treban

Tél: 04.70.42.36.91 - Fax: 04.70.42.34.39
 secretariat@minoterieroche.com
 www.minoterieroche.com

Pain de Mie

Méthode en direct Pain Toast

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Pain de Mie	1 000	
Eau	500	
Sel	<u>Déjà Incorporé</u>	<u>Déjà Incorporé</u>
Levure	40	

<u>Poids total</u>	1 540	
---------------------------	-------	--

	Spiral - Batteur
Température de base	57°C
Température de la pâte	25 - 26°C
Température eau de coulage	
Température farine	
Température fournil	

<u>Poids total de commande</u>	
<u>Coefficient</u>	

	Spiral - Batteur (min)
Pétrissage 1 ^{er} Vitesse	4
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	7

Pointage	15 min	
Division	300 à 350 gr	
Détente	15 min	
Façonnage	Serré, mise en moule à toast	
Apprêt	60 à 75 min	
Cuisson Four Ventilé	160°C environ 15 à 20 min	
Cuisson Four à Sole	180°C environ 15 à 20 min	