

PAIN DE MIE SAVEURS TOASTÉES



Ingrédients	Poids en g
Farine	500
Farine complète	500
Eau	620
Sel	20
Sucre	10
Levure	30
Mimetic Essentiel Bloc	10
Créa'Plus Saveurs Toastées	90
Eau pour Créa'Plus Saveurs Toastées	55
Total	1835

Méthode de travail

Pétrissage (spirale)	6 minutes en 2 ^{ème} vitesse
Température de la pâte	25°C
Pointage	15 minutes
Façonnage	Pâtons de 500 gr
Apprêt	15 minutes
Fermentation finale	En moule à pain de mie : 1 heure à 28°C
Cuisson	25 minutes à 230°C