

PAIN AU LAIT



INGRÉDIENTS	QUANTITÉS (g)	POURCENTAGES (%)
Eau (pour réhydrater Yumgo ENTIER)	103,2	8,13
Yumgo ENTIER Poudre	16,8	1,32
Farine de blé T65	300	23,64
Farine de blé T45	300	23,64
Sucre	66	5,20
Sel	15	1,19
Levure boulangère	18	1,42
Lait demi-écrémé	300	23,64
Beurre ou margarine	150	11,82
Total	1269	100



PROCESSUS

- Réhydrater le Yumgo ENTIER Poudre avec l'eau.
- Ajouter les ingrédients : les farines, le sucre, le sel, la levure et le lait.
- Mélanger dans un mixeur à vitesse moyenne jusqu'à obtention d'un réseau glutineux.
- Ajouter le beurre froid en deux fois, pétrir jusqu'au décollement de la pâte.
- Laisser reposer la pâte une nuit.
- Façonner puis mettre en pousse 1h30 - 2h à 26°C.



CONSEILS

- Cuire jusqu'à l'obtention d'une température de 98°C à cœur

PAIN AU LAIT



PROCESSUS

CUISSON

- Pains au Lait individuels: 10min 180°C
- Pains de 400g cuits en moule: 45min à 160°C
- Laissez refroidir complètement sur grille.