

Pâte à Pain de Gruau

Réglementation :

Fabriquer avec une farine de gruau, le code des usages ne prévoit aucune incorporation d'œufs, de matière grasse ou de sucre dans sa fabrication.

Ingrédients :

Farine de gruau	1000 g
Sel	20 g
Levure	20 g
Poudre de lait	20 g
Eau	650 g
Pâte fermentée	150 g

Technique de fabrication :

<u>Température de base</u>		58 c°
<u>Pétrissage</u>	1 ^{ère} vitesse	4'
	2 ^{ème} vitesse	8'
<u>Pointage</u>		45' + 15'
<u>Apprêt</u>		1h30' ~

Pétrissage :

Faire une pâte bâtarde

Pesage et mise en forme :

Peser des pâtons de 280 g pour les baguettes ou bâtards et diviser en 4 parties égales pour les petits pains

Façonnage :

Façonner les pâtons aux formes choisies, mettre sur couche ou sur plaque et lamer avant la mise au four.

Cuisson :

*~25' pour les 320 g à 240 c° et 260° pour petites pièces ~ 15'
Mettre la buée en quantité suffisante pour les produits.
Laisser bien ressuer avant de mettre en panier.*