



Des farines d'exception,
naturelles et authentiques.

PAIN DE MIE

Ingrédients :

Farine blanche	500g	
Farine de Gruau	500g	
Levure	30g	
Sel	18g	
Sucre	80g	
Oeufs	2	
Beurre	120g	
Eau	450 à 500g	

Pétrissage :

- Batteur : 4' en 1^{ère} + 7' en 2^{ème}
- Température de pâte de 23 à 25°C

Pointage :

- 30 à 40 minutes en bac
- Poids des pâtons en fonction des moules

Détente :

- 20 minutes

Façonnage

- Bien ferme

Apprêt :

- 1h30 à 2h (pousse jusqu'en haut du moule)