

Pain au lait



Particularités :

La pâte à pain au lait est une pâte levée sucrée.

On peut l'utiliser nature :

Pains, sandwiches, lunchs, navettes, boules sucrées, tresses, couronnes, sujets divers (animaux)

Ou fourrée :

Pains aux raisins, galetteetc.

Attention, les produits sucrés demandent beaucoup de surveillance pendant la fermentation et la cuisson.

Recette

Méthode

Ingrédients	Base		Pétrissage 1 ^{ère}	Batteur	
	Quantité	%			
Farine T 45	1 kg	100%	Pétrissage 2 ^{ème}	8 min sans MG	
Lait	0,400 Kg	40 %	Incorporation du beurre	10 min	
Œufs	0,200 Kg	20 %	Pétrissage en 2 ^e	Au décollement de la pâte	
Sucre	0,100 kg	10 %	Température finale	2 min (environ)	
Sel	0,020 kg	2 %	Pointage en masse (piquage)	24 °C	
Levure	0,040 kg	4 %	Mettre au froid	45 min	
Beurre	0,250 kg	25 %	Durée totale du Pointage	+ 4°C	
Total	2,010 kg	201%	Apprêt	45 min	
			Température de cuisson	1h30 à 27 °C	
			Durée de cuisson	200°C à 220°C	
				50 g 10 min	
				350 g 20 min	

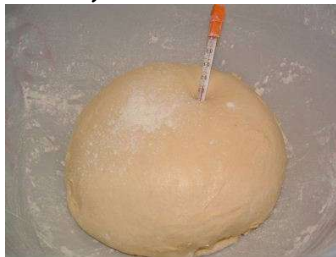
Les durées de pétrissage doivent être adaptées au matériel



Détails

Pétrissage :

Faire une pâte bâtarde et pétrir 8 minutes en 1^{ère} vitesse. Passer en 2^{ème} vitesse jusqu'au décollement de la pâte (10 min) et ensuite incorporer le beurre. Pétrir jusqu'à obtenir un mélange homogène (2 minutes supplémentaires environ)



Pointage :

Après 45' de pointage à température ambiante, mettre au froid à 4°C, jusqu'au détaillage .



Pesage , façonnage :

Peser et façonner les pâtons en fonction de la commande. Travailler toujours au froid + 4°C. Dorer Environ 1h30 à 2 h d'Apprêt à 27 °C



Cuisson :

Petites pièces 8 à 10 min dans un four à 230 c°
Grosses pièces 15 à 20 min dans un four à 200°C

