

## «Petit pain»

Diamalt «**Dialose Ultra**» produit de panification à base de malt, article Pistor N° 555

### Ingrédients

500 g Eau  
500 g Lait  
1 700 g Farine fleur  
35 g Sel  
150 g Beurre  
100 g Levure hs  
**50 g «DialoseUltra»**

**3 035 g Poids en pâte**

### Pétrissage

Bien pétrir! Température de la pâte 22°C.

### Pointage

30 min.

### Poids

Presse à 2 400 g

### Préparation

Façonner rond et poser sur plaque. Aplatir légèrement.  
Couvrir avec un plastique et laisser fermenter à température ambiante.

### Pointage 1

Env 40 min.

Fendre au milieu avec une poignée en bois. Dorer à l'oeuf et laisser. Fermenter à nouveau.

### Pointage 2

Env 50–60 min.

Avant cuisson badigeonner à nouveau à l'oeuf.

### Cuisson

Température du four 210°C, soupirail ouvert.

### Temps de cuisson

16–18 min.

### Déclaration du produit fini

Farine de froment, eau, lait, Beurre, levure, sel, sucre, extrait de malt d'orge, farine de soja, gluten de froment, farine de malt de froment, graisse végétale hydrogénée, glucose séché, émulsifiant (lécithine), enzymes, acétate de sodium, agent de traitement de la farine(acide ascorbique).