



Petit pain au beurre

Méthode: directe

Recette : 17'670 g

Rendement: 252 pièces

Poids en pâte: 70 g

Pétrissage: Pétrin à spirale

T. De mélange: 8 minutes

Pétrissage: 3 minutes

Température de la pâte: 25° C

Poids de la presse: 2,100 kg

Pointage: 20 – 30 minutes

Ingrédients	Poids (g)	%	Processus
Farine de froment 550	10'000	100,00	
Eau	3'600	36,00	
Poolish Panatura forte	1'500	15,00	
Levure	610	6,10	
Sucre	200	2,00	
Oeuf	250	2,50	mélanger ensemble
Beurre	1'280	12,80	ajouter après 3 minutes
Sel	230	2,30	ajouter à la fin du mélange, pétrir jusqu'à obtenir une pâte plastique

Fabrication

Préparer des boules de 2,100 kg pour les presses et laisser reposer 20 minutes. Presser et façonner rond puis déposer les petits pains sur plaque graissée la clef dessous. Apprêt de 20 minutes à l'étuve. Fendre et dorer 2x à l'oeuf. Fermenter encore 40 minutes à l'étuve et cuire.

Cuisson

Enfourner dans un four à température moyenne soupirail ouvert, sans vapeur, cuire jusqu'à l'obtention d'une belle couleur dorée.

Température de cuisson : 220 °C au départ puis laisser descendre

Temps de cuisson: 15 – 18 minutes