



PETITS PAINS, PETITES FOCACCIAS, PAIN À HOT-DOG ET PAIN À HAMBURGER

👤 Intermediate level

PAIN AU LAIT

PÂTE

PAIN AU LAIT

farine - pour le pain
eau
levure

5000g
5000g
4500g
400g

Pétrissez tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.

Laissez reposer la pâte 10 à 15 minutes à une température de 22 à 24 °C.

Divisez la pâte en portions de 50 g et façonnez-les en boules ou en ovales bien serrés.

Aplatissez-les légèrement, puis déposez-les sur des plaques de cuisson ou dans des moules adaptés.

Placez-les en chambre de fermentation à une température de 28 à 30 °C et une humidité relative de 70 à 80 % pendant 50 à 60 minutes.

COMPOSITION FINALE

Cuire au four à 220-230 °C pendant environ 10 minutes.

Avant la cuisson, nous vous conseillons de badigeonner les petits pains d'œuf battu pour leur donner une belle brillance.

Badigeonner les petites focaccias d'huile d'olive.

Pour les pains à hot-dog et les pains à hamburger, il est important de maintenir une atmosphère humide pendant la cuisson.