

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

Intermediate level

PAIN AU LAIT

PÂTE

PAIN AU LAIT	5000g	Pétrissez tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.
farine - pour le pain	5000g	Laissez reposer la pâte 10 à 15 minutes à une température de 22 à 24 °C.
eau	4500g	Divisez la pâte en portions de 50 g et façonnez-les en boules ou en ovales bien serrés.
levure	400g	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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.