



Waldkorn® 4 Graines Germées - Pain de mie cube

Recette pour 5 pains de mie

Méthode

Ingrédients

- 1 300 g **Waldkorn® 4 Graines Germées**
- 65 g Levure
- 35 g Sucre
- 670 g Eau
- 105 g VOLUFRESH
- 2 175 g Poids de la pâte total

Mis en oeuvre

Température de base : 58 °C

Pétrissage au batteur : 4 min en 1re vitesse, puis ± 6 min en 2e vitesse.

Pointage : 30 min

Façonnage : peser des pâtons de 435 g et bouler. Humidifier entièrement les boules, puis tremper dans un mélange de graines de lin jaune et de sésame blanc et noir. Déposer dans des moules cube de 10 x 10 cm.

Apprêt : pendant 1 h 30 à 28 °C. Cuire en four à sole pendant ± 30 min à 225 °C. Démouler les pains de mie et les remettre à sécher encore pendant 5 min au four.