

# Pain de mie avec PAN DORO

PAN DORO PAIN DE MARQUE	10.000 g
eau	6.250 g
levure	300 g
<b>Total</b>	<b>16.550 g</b>

## Mise en œuvre

Pétrir tous les ingrédients

Pétrissage (spirale):

+/- 7 minutes en 2ème vitesse

Température pâte:

Temps de repos:

Après le repos, diviser en pâtons, bouler, déposer sur couches pendant un moment et retravailler.

Poids des pâtons:

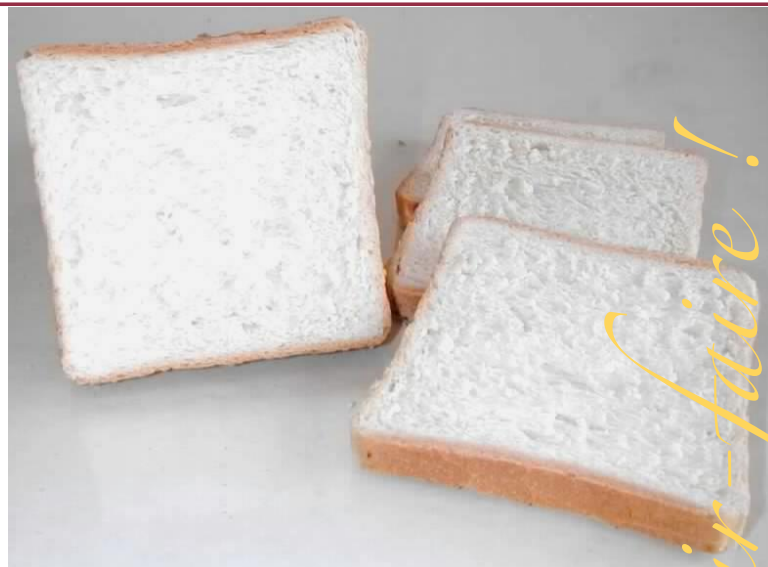
Ensuite mettre en chambre de pousse.

Temps de fermentation:

Enfourner après 3/4 de la fermentation

Température de cuisson:

Temps de cuisson:



*Notre passion, le savoir-faire!*

