

PAIN DE MIE DRAKKAR-MAÏS OU DRAKKAR-SECRÈTE



Ingrédients pour la partie brune :	
Farine DRAKKAR	1000 g
Eau	520 g
Levure	40 g
Matière grasse	50 g
Sucre	30 g

Ingrédients pour la partie jaune :		Ingrédients pour la partie crème:	
Farine MAÏS	1000 g	Farine SECRÈTE	1000 g
Eau	520 g	Eau	540 g
Levure	35 g	Levure	30 à 35 g
Matière grasse	50 g	Matière grasse	50 g
Sucre	30 g	Sucre	630g

Mise en œuvre pour chacune des pâtes :

Pétrissage au batteur :

Mettre tous les ingrédients dans la cuve.

Pétrir 5 min en 1^{ère} vitesse puis 5 min en 2^{ème}.

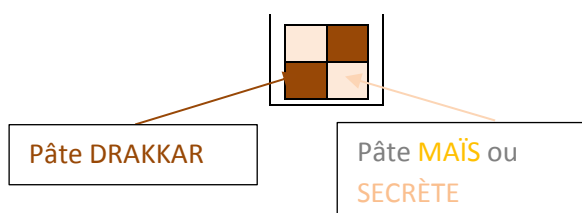
T° de la pâte : 25 °C

Détailler en pâtons. (Pour 1 moule : 4 pâtons de ¼ de la masse utile – 2 de chaque couleur désirée)

Bouler et détente : 10 min.

Façonner à la longueur du moule.

Positionner les pâtons en alternant les couleurs. Bien tasser pour que les pâtes adhèrent entre elles.



Le plus : Un pain de mie CHOC pour des sandwichs CHIC !....