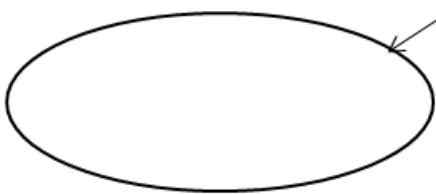




## FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

### 16 pains au lait

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte à pain au lait :</u> Farine de gruau 500g Poudre de lait 40g Sel 10g Sucre 50g Levure Biologique 20g Œuf entier 100g Beurre 100g Eau 200g</p> <p><u>Dorure :</u> Œuf entier 50g</p>		<p><u>REALISER</u> : la pâte à pain au lait (pétrissage mécanique)</p> <p><u>POINTER</u> : à température ambiante</p> <p><u>RETOMBER</u> : la pâte</p> <p><u>RESERVER</u> : au froid (positif ou négatif)</p> <p><u>DETAILLER</u> : 16 pièces</p> <p><u>FACONNER</u> : en forme de navettes</p> <p><u>APPRETER</u> : à l'étuve</p> <p><u>DORER</u></p> <p><u>CUIRE</u> :</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p>
<p><u>Croquis</u></p>		 <p>Pâte à pain au lait</p>