

## **PAIN À LA CHÂTAIGNE ET AU MIEL**

Pour 5000 g d'Ardéchois



### **1. INGRÉDIENTS ET MISE EN OEUVRE**

5000 g d'Ardéchois Agrano  
3000 g d'eau  
125 g de levure

Pétrissage (selon matériel) : Jusqu'à obtention d'un pâte lisse et homogène.

T°C de la pâte : 26 - 27°C.

Pointage : 20 - 30 min.

Apprêt : 40 - 50 min.

Cuisson à 210°C : 40 - 50 min selon poids.