

PAIN AU MALT, GRAINES DE TOURNESOL, LIN & SÉSAME

Pour 5000g d'Agrakorn 50%



1. **DIRECT**

5000 g de farine T55
5800 g d'eau
5000 g de farine élaborée Agrakorn 50% Agrano
350 g de levure

Pétrissage (selon matériel) : Jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve.
T°C de la pâte : 24 - 26°C.
Pointage bac : 20-30 min.
Poids des pâtons : jusqu'à 600 g.
Apprêt : 60 à 90 min environ.
Cuisson à 240-250°C : 25 min à 40 min environ selon le poids.

2. **DIFFÉRÉ FAÇONNÉ**

5000 g de farine T55
5800 g d'eau
5000 g de farine élaborée Agrakorn 50% Agrano

120 g de levure

Pétrissage (selon matériel) : Jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve.

T°C de la pâte : 24 - 26°C.

Pointage bac : 20-30 min.

Poids des pâtons : jusqu'à 600 g.

Blocage au froid et apprêt : Blocage et apprêt selon la méthode de travail et le matériel.

Cuisson à 240-250°C : 25 min à 40 min environ selon le poids.

3. ***DIFFÉRÉ BAC***

5000 g de farine T55

5800 g d'eau

5000 g de farine élaborée Agrakorn 50% Agrano

120 g de levure

Pétrissage (selon matériel) : Jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve.

T°C de la pâte : 24 - 26°C.

Pointage bac : 20-30 min; Poids de la pâte en bac : selon QS de produits finis.

Blocage au froid : 5 - 8°C / 12 à 24 heures.

Poids des pâtons : 600 g.

Cuisson à 240-250°C : 25 min à 40 min environ selon le poids.