

PAIN AUX GRAINES DE LIN

Pour 2500 g de Vitalis OU 5000 g de Vitalis



Agrano – Recette pour les professionnels de la boulangerie.

1. **INGRÉDIENTS ET MISE EN OEUVRE**

2500 g de farine élaborée Vitalis 50% Agrano + 2500 g de farine T55

OU

5000 g de farine élaborée Vitalis 100% Agrano

3000 g d'eau

150 g de levure

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

T°C de la pâte : 24 - 26°C.

Pointage : 20 - 30 min.

Apprêt : 60 - 90 min.

Cuisson à 240-250°C : 30 - 40 min selon poids.