

PAIN MALTÉ AUX GRAINES

Pour environ 2500 g de Bûcheron



1. **RECETTE**

2500 g de Bûcheron Agrano
2500 g de farine T55
3000 g d'eau
200 g de levure

2. **MISE EN ŒUVRE**

Pétrissage (selon matériel) : Jusqu'à obtention d'un pâte lisse et homogène
T°C de la pâte : 26 - 28°C
Pointage : 40 min - Rabattre à mi-pointage
Apprêt : 40 - 50 min
Cuisson à 240°C : 40 - 50 min selon poids