

PAIN MALTÉ AUX GRAINES DE LIN ET DE TOURNESOL

Pour 2500 g de Miche de Bavière



1. **INGRÉDIENTS ET MISE EN OEUVRE**

2500 g de farine élaborée Miche de Bavière 50% Agrano
2500 g de farine T55
3000 g d'eau
200 g de levure

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

T°C de la pâte : 25 - 26°C.

Pointage : 40 min - Rabattre à mi-pointage.

Aprêt : 40 - 50 min.

Cuisson à 240°C : 40 - 50 min selon poids.