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.