

PAIN AU MAÏS ET AUX GRAINES DE TOURNESOL

Pour 2500 g de Maïsano OU 1000 g de Mexicain



Agrano – Recette pour les professionnels de la boulangerie.

1. **DIRECT**

500 g de farine élaborée Maïsano 50% Agrano + 500 g de farine T55

OU

1000 g de farine élaborée Mexicain 100% Agrano

500 g d'eau

30 à 40 g de levure

Pétrissage (selon matériel) : Jusqu'à 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 : Boule jusqu'à 600 g ou Baguette jusqu'à 350 g.

Apprêt : 30 - 40 min.

Cuisson à 240-250°C : 20 - 35 min environ selon le poids.

2. **DIFFÉRÉ FAÇONNÉ**

500 g de farine élaborée Maïsano 50% Agrano + 500 g de farine T55

OU

1000 g de farine élaborée Mexicain 100% Agrano

500 g d'eau

12 g de levure

Pétrissage (selon matériel) : Jusqu'à 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 : Boule jusqu'à 600 g ou Baguette jusqu'à 350 g.

Apprêt : 30 - 40 min.

Cuisson à 240-250°C : 20 - 35 min environ selon le poids.

3. **DIFFÉRÉ BAC**

500 g de farine élaborée Maïsano 50% Agrano + 500 g de farine T55

OU

1000 g de farine élaborée Mexicain 100% Agrano

500 g d'eau

12 g de levure

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

T°C de la pâte : 24 - 26°C.

Pointage bac et poids des pâtons : 20 - 30 min. Poids de la pâte en bac : selon QS de produits finis.

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

Poids des pâtons : baguette jusqu'à 350 g.

Cuisson à 240-250°C : 20 - 35 min environ selon le poids.