Pain aux Graines de Lin
5000 g de Vitalis

1. ***INGRÉDIENTS ET MISE EN OEUVRE***

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.