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