

Pain au Maïs et aux Graines de Tournesol  
Pour !2500 g de Maïsano OU !1000 g de Mexicain



## 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.