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.