

Pain malté aux graines de lin et de tournesol  
Pour 12500 g de Miche de Bavière



## 1. INGRÉDIENTS ET MISE EN OEUVRE

2500 g de farine élaborée Miche de Bavière 50% Agrano  
2500 g de farine T55  
3000 g d'eau  
200 g de levure

Pétrissage (selon matériel) : Jusqu'à obtention d'un pâte lisse et homogène.  
T°C de la pâte : 25 - 26°C.  
Pointage : 40 min - Rabattre à mi-pointage.  
Apprêt : 40 - 50 min.  
Cuisson à 240°C : 40 - 50 min selon poids.