

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.