

Pain malté aux graines de tournesol
Pour 1000 g de Tournesol



1. **DIRECT**

1000 g de farine élaborée Tournesol 100% Agrano
550 - 600 g d'eau
20 - 30 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 : 30 - 40 min.
Poids des pâtons : boule de 350 g jusqu'à 600 g / Baguette.
Apprêt : 40 - 45 min.
Cuisson à 240 - 250°C : 20 - 40 min selon poids.

2. **DIFFÉRE FAÇONNÉ**

1000 g de farine élaborée Tournesol 100% Agrano
550 - 600 g d'eau
8 - 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 : 30 - 40 min.
Poids des pâtons : boule de 350 g jusqu'à 600 g / Baguette.
Blocage au froid et apprêt : Blocage et apprêt selon la méthode de travail et le matériel.
Cuisson à 240 - 250°C : 20 - 40 min selon poids.

3. **DIFFÉRÉ BAC**

1000 g de farine élaborée Tournesol 100% Agrano
550 - 600 g d'eau
8 - 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 : 30 - 40 min. Poids de la pâte en bac : selon QS de produits finis.
Blocage au froid : 5 - 8°C, 12 à 24 heures.
Poids des pâtons : Boule jusqu'à 600 g / Baguette : 350 g.
Cuisson à 240 - 250°C : 20 - 40 min selon poids.