

Pain multi-céréales  
Pour 2500 g de Maxigrain 50%



## 1. **INGRÉDIENTS ET MISE EN OEUVRE**

2500 g de farine élaborée Maxigrain 50% Agrano + 2500 g de farine mi-blanche  
3250 g d'eau  
150 g de levure

Pétrissage (selon matériel) : Jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.  
T°C de la pâte : 26 - 28°C.  
Pointage : 30 min.  
Apprêt : 30 - 40 min.  
Cuisson à 240-250°C : 35 - 45 min selon poids.