

Pain multi-céréales
Pour 12500 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'un 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.