Pain rustique Monvillage Graines 100%



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

1000 g de farine élaborée Monvillage Graines 100% Agrano
650 g d'eau
10 g de levure

Pétrissage selon matériel : Jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve.

Température de la pâte : 24°C.

Pointage : 20 min.

Blocage au froid : fariner généreusement et stocker la pâte entière en bac ou en pâtons du poids souhaité, à 4°C pendant 12 à 24 heures minimum et 72 heures maximum.

Cuisson à 240 – 250 °C : 30 à 50 min environ selon le poids. Enfourner directement la quantité de pâtons nécessaires sans apprêt, ni façonnage.
Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier selon le matériel utilisé.