

Pain rustique Monvillage à la saveur maltée (gros pains ou pavés)
Pour 16000 g de Monvillage



1. **INGRÉDIENTS ET MISE EN OEUVRE**

6000 g de farine élaborée Monvillage 100% Agrano
4000 g d'eau
90 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°C.

Pointage bac : 20 min puis rabattre la pâte, l'étaler sur une grille de chambre de fermentation et fariner le dessus.

Pour gros pain :

Blocage au froid : 4°C / 12 à 24 heures.

Poids des pâtons : Selon QS au couteau à scie ou au coupe-pâte.

Pour pavés :

Poids des pâtons : 500 g environ à la diviseuse (environ 20 pièces).

Blocage au froid : 4°C / 12 à 24 heures.

Cuisson à 240 - 250°C : 30 - 50 min selon le poids.