

# Pain, 600 g avec BALLASTRA FIT 50

|                                    |                 |
|------------------------------------|-----------------|
| BALLASTRA FIT 50 OS PAIN DE MARQUE | 5.000 g         |
| farine de froment                  | 5.000 g         |
| levure                             | 300 g           |
| eau                                | 6.200 g         |
| <b>Total</b>                       | <b>16.500 g</b> |

## Mise en œuvre

Mélanger tous les ingrédients.

Pétrissage:  
2 ème vitesse.

Température de la pâte:

Pointage:

Poids : 700 gr

Façonnage : donner la forme souhaitée

Apprêt : +- 45 minutes

Température de cuisson : 240°C tombant à 220°C

Temps de cuisson : +-40 minutes.



*Notre passion, faire!*

