

# Pain, 600 g avec MONTAGNARD 50

MONTAGNARD PAIN DE MARQUE	5.000 g
farine de froment	5.000 g
levure	250 g
eau	5.700 g
<b>Total</b>	<b>15.950 g</b>

## Mise en œuvre

Pétrissage (spirale): 6 min. en 1ère vitesse, 3 min. à grande vitesse

Pointage: env. 25 min.

Température de la pâte: 26°C

Poids des pâtons: 700 g

Apprêt: env. 50 min.

Température de cuisson: 230°C four tombant à 200°C

Temps de cuisson: env. 50 min.

Formes rondes ou allongées .



*Notre passion, le savoir-faire!*

