

# Pain, 800 g avec ALTENBURGER

ALTENBURGER	10.000 g
levure	300 g
eau	6.500 g
Total	16.800 g

## Mise en œuvre

Temps de pétrissage (Spirale): 8 min. en 1ère vitesse,  
2 min. en 2ème vitesse

Température de la pâte: 26 - 28 °C

Pointage: 20 - 30 min

Apprêt: 30 - 40 min

Temps de cuisson: 30 - 40 min pour un pain de 600 g  
cuit

Température de cuisson: 240°C à 250°C tombant à  
200°C



*Notre passion, le savoir-faire !*

