

# Pain, 600 g avec PAIN FAGNARD

## 50

|                             |                 |
|-----------------------------|-----------------|
| PAIN FAGNARD PAIN DE MARQUE | 5.000 g         |
| farine blanche              | 5.000 g         |
| levure                      | 250 g           |
| eau                         | 5.700 g         |
| <b>Total</b>                | <b>15.950 g</b> |

### Mise en œuvre

Pétrir tous les ingrédients jusqu' à obtention d' une pâte homogène.

Temps de pétrissage (spirale): 2 min. en 1ère vitesse, 5 à 7 min. en 2ème vitesse

Température de la pâte: 26°C

Pointage: env. 30 min.

Après la fermentation, peser les pâtons, façonnage en long, décoré de farine ou de KOMPLET Mixed Seeds.

Poids des pâtons: 660 g

Apprêt: env. 50 min.

Poser les pâtons sur des platines perforées ou sur tapis d' enfournement.

Température de cuisson: 230°C tombant à 200°C, vapeur normale.

Temps de cuisson : 45 min.



*Notre passion, le savoir-faire.*

