

Pain à la châtaigne et au miel  
Pour 15000 g d'Ardéchois



## 1. **INGRÉDIENTS ET MISE EN OEUVRE**

5000 g d'Ardéchois Agrano  
3000 g d'eau  
125 g de levure

Pétrissage (selon matériel) : Jusqu'à obtention d'un pâte lisse et homogène.  
T°C de la pâte : 26 - 27°C.  
Pointage : 20 - 30 min.  
Apprêt : 40 - 50 min.  
Cuisson à 210°C : 40 - 50 min selon poids.