

Pain malté aux graines  
Pour environ 2500 g de Bûcheron



## 1. **RECETTE**

2500 g de Bûcheron Agrano  
2500 g de farine T55  
3000 g d'eau  
200 g de levure

## 2. **MISE EN ŒUVRE**

Pétrissage (selon matériel) : Jusqu'à obtention d'un pâte lisse et homogène  
T°C de la pâte : 26 - 28°C  
Pointage : 40 min - Rabattre à mi-pointage  
Apprêt : 40 - 50 min  
Cuisson à 240°C : 40 - 50 min selon poids