

Pain multi-céréales
Pour 2500 g de Maxigrain 50%



1. **INGRÉDIENTS ET MISE EN OEUVRE**

2500 g de farine élaborée Maxigrain 50% Agrano + 2500 g de farine mi-blanche
3250 g d'eau
150 g de levure

Pétrissage (selon matériel) : Jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.
T°C de la pâte : 26 - 28°C.
Pointage : 30 min.
Apprêt : 30 - 40 min.
Cuisson à 240-250°C : 35 - 45 min selon poids.