

PAIN de tradition FRANÇAISE

Pour 50
petits pains



Ingrédients

- 2350 g de farine de tradition
- 1575 g d'eau
- 23 g de levure
- 42 g de sel

Préparation

Température de base	60°C
Pétrissage	5 min en Vitesse 2 + 7 min en Vitesse 3
Pointage	45 minutes
Pesage	80 g mise en forme boule
Détente	15 min
Façonnage	Façonnage en pointes
Apprêt	30 min
Mise au four	Fariner et lamer
Cuisson	15 min à 250°C

• Façonnage



• Mise au four

