

PAIN COMPLET

Pour 50
petits pains



Ingrédients

- 2370 g de farine T150
- 1520 g d'eau
- 71 g de levure
- 42 g de sel

Préparation

Température de base	60°C
Pétrissage	5 min en Vitesse 2 + 6 min en Vitesse 3,5
Pointage	20 min
Pesage	80 g mise en forme boule
Détente	15 min
Façonnage	Rebouler, fariner, lamer en polka.
Apprêt	45 min
Mise au four	
Cuisson	15 min à 250°C

• Façonnage

