

# PAN O'MAIS

PAN O'MAIS PAIN DE MARQUE	10.000 g
eau	5.250 g
levure	300 g
Total	15.550 g

## Mise en œuvre

Pétrissage (spirale): 6 min. 1ère, 4 min. en 2ème vitesse

Température de la pâte: 25 à 26°C

Pointage: 30 à 40 min.

Apprêt: 35 à 45 min.

Température de cuisson: env. 220°C pour des pains de 600 g

Temps de cuisson: 45 min., ouvrir la clé 10 minutes à la fin de la cuisson



*Notre passion, le savoir-faire!*

