

QUINOGRAIN

Mise en œuvre façon pain de mie



1 000 g
Quinograin



550 g
Eau



30-35 g
Levure



50 g
Sucre



50 g
Beurre



18-20 g
Sel



5 min.
Vitesse lente

6-8 min.
Vitesse rapide



25°C
Température de pâte



5-10 min.
Pointage



900 g
moule de 12x12x25
Poids



10 min.
Détente



Laisser dans les moules
Façonnage



1h15-1h30
Aprêt



35 à 40 min.
Four à sole :
200-210°C
Four ventilé :
170-180°C

simplifiez votre quotidien

Moul-Bie

