



Pain Bavarois Activa - Mix 50%

Recette

Mix Activa Bavarian Bread 50%	500g
Farine de blé	500g
Eau	530g
Levure sèche Mauripan Red Instant	5g

Mise en œuvre:

Mettre tous les ingrédients secs dans le batteur. Commencer à pétrir puis rajouter l'eau.

Pétrissage : 3 min en 1ère vitesse et 9 min en 2ème vitesse

Température en fin de pétrissage de la pâte : 25-26°C

Pointage : 20 min

Pointage intermédiaire : 20 min,

Cuisson : 40 min à 200°C