



CONSEILS DE CUISSON PAIN PRECUIT

Température du four : **200°C**

Laisser décongeler les produits à température ambiante avant cuisson :

Produits de 125 à 250g : 10 à 15 minutes

Produits dont le poids est supérieur à 250g : 15 à 20 minutes

<i>Famille de produits</i>	<i>Poids précuit</i>	<i>Temps de cuisson conseillé</i>
Petit pain viennois	65g	8 Min
Michon viennois	130g	
Baguette viennoise	230g	
<hr/>		
Petit pain	65g	10 Min
Pain bagnat	150g	
Ficelle	150g	
Petit Pavé nature	75g	
Petit Pavé céréales	75g	
Petit carré noix	65g	
<hr/>		
Michon déjeunette	130g	14 Min
Michon de campagne	130g	
Baguette	230g	
Baguette ambrée	280g	
Baguette de campagne	280g	
Baguette au levain	280g	
Baguette paysanne	280g	
Baguette provençale	280g	
Baguette aux céréales	280g	
Baguette au pavot	230g	
Baguette au sésame	230g	
Baguette sans adj/sel	230g	
Baguette farinée	280g	
Pain sandwich	155g	
La Craquigraine	280g	
Bâtard	230g	
<hr/>		
Pain aux céréales	330g	16 Min
Pain complet	330g	
Pain au son	330g	
Pain au seigle	330g	
Pain aux olives	330g	
Pavé aux lins	340g	
Pavé aux figues	340g	
Pain aux noix	280g	
Bûchette	280g	
Graine de bûchette	280g	
<hr/>		
Pain restaurant	440g	18 Min
<hr/>		
Pain torsadé	550g	20 Min
Boule terriou	440g	
Saveur Maïs	330g	
Pain au levain	550g	
Pavé 1/2 rustique	440g	
<hr/>		
Boule paysanne	440g	24 Min
Pain de campagne	440g	