

5 CÉRÉALES & GRAINES 50%



Farine élaborée pour pain à base de flocons de blé, seigle, orge, avoine, millet.

Sac de 10 kg

DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Baguettes, bâtards, boules, moules.

MISE EN OEUVRE

Dosage : 500 g de 5 céréales + environ 500 g de farine T55 + environ 650 g d'eau + environ 40 g de levure.

Pointage : 15 - 20 min.

Apprêt : 40 - 50 min env.

Cuisson à 240 °C : 30 - 40 min environ selon le poids.

AVANTAGES

Croûte dorée, fine et croquante.

Mie couleur crème bien alvéolée, avec un beau visuel de graines.

Saveur toastée liée aux graines.

Une pâte facile à travailler manuellement et mécaniquement, quelle que soit la méthode de panification mise en œuvre.