

AGRAKORN GRAINES 50%



Farine élaborée pour pain malté aux graines de tournesol, lin et sésame.

Sac de 10 kg

DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Baguettes, boules, bâtards...

MISE EN OEUVRE

Dosage : 500 g Agrakorn + 500 g de farine T 55 + environ 580 g d'eau + environ 30 - 40 g de levure.

Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Pointage : 20 - 30 min.

Apprêt : 60 - 90 min environ.

Cuisson à 240 - 250 °C : 25 - 40 min environ selon le poids.

AVANTAGES

Croûte : foncée, rustique et craquante.

Mie : foncée, dense et souple.

Saveurs intenses et maltées relevées des notes toastées des graines.

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