

BIORÉAL LEVAIN ACTIF BIO



Levain liquide actif sur base de farine de blé.

Bidon de 10 kg

DLUO : 2 mois

UTILISATIONS

Pour toutes les réalisations à base de levain.

MISE EN OEUVRE

Dosage : en moyenne 5 et 10 % de la farine.

Ce dosage peut être adapté selon le goût.

Avec uniquement de la farine de blé, vous obtiendrez un pain au levain avec une mie couleur crème bien alvéolée.

Avec une incorporation de 10% de seigle, votre pain au levain aura une mie plus foncée et un aspect plus rustique.

AVANTAGES

Donne de la couleur et un bon goût de levain au pain.

Utilisable dans les produits d'appellation Biologique et de Tradition Française.

Se conserve 6 semaines entre 2 et 8°C.