BÛCHERON 50%



Farine élaborée pour pain malté aux graines.

Sac de 10 kg

DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Pavés, boules, bâtards.

MISE EN OEUVRE

Dosage : 500 g de Bûcheron + 500 g de farine T 55 + environ 600 g d'eau + environ 40 g de levure.
Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
Pointage : 40 min. Rabattre à mi-pointage.
Apprêt : environ 40 - 50 min.
Cuisson à 240°C : environ 40 - 50 min selon le poids.

AVANTAGES

Croûte rustique et craquante.
Mie foncée, souple et alvéolée.
Saveur de graines torréfiées (tournesol, lin, sésame).

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