

## **MAISANO – MAÏS & GRAINES DE TOURNESOL 50%**



Farine élaborée pour pains spéciaux et baguettes aux maïs et aux graines de tournesol.  
A personnaliser avec le Décor Maïs.

Agrano – Pour les professionnels de la boulangerie.

Sac de 25kg ou 10 kg

DLUO : 12 mois

### **UTILISATIONS**

Bâtards.

### **MISE EN OEUVRE**

Dosage : 500 g de Maisano + 500 g de farine T 55 + environ 500 g d'eau + environ 30 - 40 g de levure.  
Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Pointage : 20 min.

Apprêt : environ 30 - 40 min.

Cuisson à 200 -210 °C : 30 - 35 min selon le poids.

Pour personnaliser vos réalisations, rouler les pâtons dans le Décor Maïs Agrano.

## **AVANTAGES**

Croûte dorée, souple et croustillante.

Mie couleur soleil, moelleuse et fondante.

Saveur incomparable liée à la farine de maïs, rehaussée de notes épicées.

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