MAXIGRAIN MULTI-CÉRÉALES & GRAINES 50%



Farine élaborée pour pain aux céréales (blé, seigle) et graines (tournesol, lin).

Sac de 25 kg

DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Bâtards, boules, baguettes.

MISE EN OEUVRE

Dosage : 500 g Maxigrain 50% + 500 g de farine T 55
Ajouter environ 600 - 650 g d'eau + environ 30 - 40 g de levure.
Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
Pointage : 30 min.
Apprêt : 30 - 40 min env.
Cuisson à 240 - 250 °C : 35 - 45 min environ selon le poids.

AVANTAGES

Croûte croustillante au visuel riche en graines.
Mie bistre, souple et alvéolée.
Puissance et diversité des arômes apportées par le mélange de farines (blé, seigle, épeautre) et des

graines.

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