MICHE DE BAVIÈRE 50 %

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

Sac de 25 kg

DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Pavés.
Bâtards, boules.

MISE EN OEUVRE

Dosage : 500 g de Miche de Bavière + 500 g de farine T55 + environ 600 g d'eau + environ 40 g de levure.
Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
Pointage : 40 min - Rabbatre à mi-pointage.
Apprêt : environ 40 -50 min.
Cuisson à 240 °C : environ 40 - 50 min selon le poids.

AVANTAGES

Sa croûte épaisse protège longtemps la souplesse et la fraîcheur de la mie.
Saveur rustique relevée de notes légèrement torréfiées.

Excellente conservation.
Facile à travailler et développe un excellent volume.