MONVILLAGE 100%



Farine élaborée pour pain rustique à la saveur maltée.

Sac de 25 kg

DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Pavés.

MISE EN OEUVRE

Dosage : 1000 g de Monvillage + environ 700 g d'eau + 10 g de levure.
Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
Pointage : 45 min.
Cuisson à 240 - 250 °C : environ 30 - 40 min selon le poids

AVANTAGES

La croûte épaisse et gouteuse donne un aspect rustique et protège longuement la saveur de la mie et la fraîcheur du produit.
Souplesse d'utilisation : la conservation de la pâte jusqu'à 72 h à 4 - 5 ° C permet de constituer un stock tampon et offre une grande réactivité. Permet d'avoir en permanence du pain prêt à cuire en chambre froide.

Gain de temps : Ne nécessite ni d'apprêt, ni de façonnage ; prêt en sortie de diviseuse. La division des pavés renforce le côté rustique.