

MONVILLAGE GRAINES 100%



Farine élaborée pour pain rustique à la saveur maltée et aux graines

Sac de 25 kg

DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Pavés et gros pains.

MISE EN OEUVRE

Dosage : 1000 g de Monvillage Graines + environ 700 g d'eau + environ 10 g de levure.

Pointage : 45 min.

Cuisson à 240 - 250 °C : 30 - 40 min selon le poids.

AVANTAGES

La croûte épaisse et gouteuse donne un aspect rustique et protège longtemps 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.