TOURNESOL 100%



Farine élaborée pour pain malté aux graines de tournesol.

Sac de 25 kg

DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Boules.
Bâtards.
Baguettes.

MISE EN OEUVRE

Dosage : 1000 g de Tournesol + environ 550 - 600 g d'eau + environ 20 - 30 g de levure.
Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
Pointage : 30 -40 min.
Apprêt : environ 40 - 45 min.
Cuisson à 240 °C : environ 30 - 40 min selon le poids.

AVANTAGES

Saveur équilibrée entre la force du malt et la douceur des
graines de tournesol.

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