

ARDECHOIS CHÂTAIGNE & MIEL 100%



Farine élaborée pour pain à la châtaigne et au miel.

Sac de 10 kg

DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Pavés.

MISE EN OEUVRE

Dosage : 1000 g d'Ardéchois + environ 600 g d'eau + environ 25 g de levure.

Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Pointage : 20 - 30 min.

Apprêt : environ 40 - 50 min.

Cuisson à 210 °C : 40 - 50 min environ selon le poids.

AVANTAGES

Croûte fine et craquante à la couleur châtaigne.

Belle mie bistre, bien alvéolée avec des marquants.

Goût doux de châtaigne rehaussée de notes miellées.

ASTUCE : Pour une forme originale : saupoudrer de farine et reproduire la bogue épineuse de la châtaigne aux ciseaux.

Pour réaliser un pain de Noël : ajouter en fin de pétrissage des noisettes concassées et des cubes de figes séchées (5 à 8% du poids de la pâte).