BIO EPEAUTRE & LEVAIN 100%



Farine élaborée pour pain à l'épeautre biologique.

Sac de 25 kg

DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Bâtards.
Moules.
Boules.

MISE EN OEUVRE

Dosage : 1000 g de Bio Epeautre + environ 600 - 650 g d'eau + environ 20 - 30 g de levure.
Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
Pointage : 15 - 20 min.
Apprêt : environ 40 - 50 min.
Cuisson à 230 °C : environ 40 min selon le poids.

AVANTAGES

Croûte croustillante et dorée.
Belle mie légèrement ocre, régulière.

Saveur subtile de noix.

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