

BÛCHERON 50%



Farine élaborée pour pain malté aux graines.

Sac de 10 kg

DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Pavés, boules, bâtards.

MISE EN OEUVRE

Dosage : 500 g de Bûcheron + 500 g de farine T 55 + environ 600 g d'eau + environ 40 g de levure.

Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Pointage : 40 min. Rabattre à mi-pointage.

Apprêt : environ 40 - 50 min.

Cuisson à 240°C : environ 40 - 50 min selon le poids.

AVANTAGES

Croûte rustique et craquante.

Mie foncée, souple et alvéolée.

Saveur de graines torréfiées (tournesol, lin, sésame).

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