

## COMPLET MEULE DE PIERRE 50%



Farine élaborée à base de farine de blé complet moulue sur meule de pierre pour fabriquer des pains complets.

Sac de 10 kg

DLUO : 12 mois

### **UTILISATIONS**

Bâtards.

### **MISE EN OEUVRE**

Dosage : 500 g de Complet + 500 g de farine T55 + environ 600 g d'eau + environ 40 g de levure.  
Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Pointage : 15 - 20 min.

Apprêt : 40 - 45 min env.

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

### **AVANTAGES**

Croûte : fine et craquante.

Mie ocre, dense et souple.

Saveur prononcée et rustique de céréales.