COMPLET MEULE DE PIERRE 50%



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

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.