MAISANO – MAÏS & GRAINES DE TOURNESOL 50%



Farine élaborée pour pains spéciaux et baguettes aux maïs et aux graines de tournesol.
A personnaliser avec le Décor Maïs.

Agrano – Pour les professionnels de la boulangerie.

Sac de 25kg ou 10 kg

DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Bâtards.

MISE EN OEUVRE

Dosage : 500 g de Maïsano + 500 g de farine T 55 + environ 500 g d'eau + environ 30 - 40 g de levure.
Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
Pointage : 20 min.
Apprêt : environ 30 - 40 min.
Cuisson à 200 -210 °C : 30 - 35 min selon le poids.
Pour personnaliser vos réalisations, rouler les pâtons dans le Décor Maïs Agrano.

AVANTAGES

Croûte dorée, souple et croustillante.
Mie couleur soleil, moelleuse et fondante.
Saveur incomparable liée à la farine de maïs, rehaussée de notes épicées.

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