

## **PAIN SUISSE AUX FLOCONS DE POMME DE TERRE 50 %**



Farine élaborée pour pain à base de flocons de pomme de terre.

Sac de 10 kg

DLUO : 12 mois

### **UTILISATIONS**

En barquettes.

### **MISE EN OEUVRE**

Dosage : 500 g de Pain Suisse + 500 g de farine T55 + environ 650 g d'eau + environ 40 g de levure + 100 g de Bioréal Levain Actif.

Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Pointage : 15 - 20 min.

Apprêt : environ 40 -50 min.

Cuisson à 210 - 220 °C : environ 35 min selon le poids.

### **AVANTAGES**

Croûte : fine et croustillante.

Mie : légèrement grise, dense et souple.

Saveur : douce procurée par les flocons de pomme de terre.

Une présentation différente en barquette bois.