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.