SEIGLE EXTRA 50%



Farine élaborée pour pain au seigle,
A base de farines de seigle et de farine de malt torréfié.

Sac de 10 kg

DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Bâtards, boules, moules.

MISE EN OEUVRE

Dosage : 500 g de Seigle + 500 g de farine T55 + environ 650 g d'eau + 40 g environ de levure.
Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
Pointage : 20 min.
Apprêt : environ 40 - 45 min.
Cuisson à 230 °C : environ 35 - 40 min selon le poids.

AVANTAGES

Croûte : foncée liée à sa teneur en farine de seigle.
Mie : ocre et souple.
Saveur : légèrement acidulée, typique du pain de seigle.

Condifa - 28-30 rue la Fayette - BP 80035 - 67023 Strasbourg Cedex 01 - https://condifa.fr