VITALIS – GRAINES DE LIN 100%



Farine élaborée pour pains spéciaux et baguettes aux graines de lin.

Agrano – Pour les professionnels de la boulangerie.

Sac de 25 kg

DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Baguettes.

MISE EN OEUVRE

Dosage : 1000 g de Vitalis 100%
Ajouter environ 600 g d'eau + environ 30 - 40 g de levure.
Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
Pointage : 20 - 30 min.
Apprêt : 60 - 90 min env.
Cuisson à 240 - 250 °C : environ 30 - 40 min selon le poids.

AVANTAGES

Un pain nutrition-santé, agréable à consommer au quotidien.

Croûte craquante, dorée aux notes toastées (graines).
Mie claire, bien alvéolée, riche en graines.
Saveur légèrement sucrée,proche de celle des noix liée aux graines de lin.

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