

## **BIO ARTISETTE AUX GRAINES 100%**



Farine élaborée pour baguettes biologiques aux froment et aux graines.

Sac de 10 kg

DLUO : 12 mois

### **UTILISATIONS**

Baguettes.

### **MISE EN OEUVRE**

Dosage : 1000 g d'Artisette + environ 650 g d'eau + 30 à 40 g de levure.

Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Pointage : 20 à 30 min.

Apprêt : 60 à 90 min.

Cuisson de 240 à 250°C : environ 25 min selon le poids.

### **AVANTAGES**

Croûte craquante, dorée.

Mie couleur crème, bien alvéolée.

Riche en graines (lin, millet, tournesol et sésame).

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