

MEXICAIN - MAÏS & GRAINES DE TOURNESOL 100%



Farine élaborée pour pain au maïs et aux graines de tournesol.
A personnaliser avec le Décor Maïs.

Agrano - Pour les professionnels de la boulangerie.

Sac de 25 kg

DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Bâtards.

MISE EN OEUVRE

Dosage : 1000 g de Mexicain + 500 g d'eau + 30 à 40 g de levure.

Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Pointage : 20 min.

Apprêt : 30 à 40 min.

Cuisson à 200 - 210°C : 30 à 35 min selon le poids.

AVANTAGES

Croûte dorée, souple et croustillante.

Mie couleur soleil, moelleuse et fondante.

Saveur incomparable liée à la farine de maïs, rehaussée de notes épicées.

Le mélange Mexicain permet de réaliser de nombreuses recettes salées comme sucrées.

Présence de 28% de billes de maïs soufflés qui renforcent la couleur soleil sans dénaturer la consistance moelleuse de la mie.