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.