

## **MICHE DE BAVIÈRE 50 %**



Farine élaborée pour pain malté aux graines de lin et de tournesol.

Sac de 25 kg

DLUO: 12 mois

## **UTILISATIONS**

Pavés.

Bâtards, boules.

## MISE EN OEUVRE

levure.

Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Pointage: 40 min - Rabbatre à mi-pointage.

Apprêt: environ 40 -50 min.

Cuisson à 240 °C : environ 40 - 50 min selon le poids.

## **AVANTAGES**

Sa croûte épaisse protège longtemps la souplesse et la fraîcheur de la mie. Saveur rustique relevée de notes légèrement torréfiées.

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

Excellente conservation. Facile à travailler et développe un excellent volume.			