TOMATINI 100%

Farine élaborée pour pain à la tomate séchée et à l'origan.

Sac de 10 kg

DLUO : 12 mois

UTILISATIONS

Sandwiches, fougasses et pizzas.

MISE EN OEUVRE

Dosage : 1000 g de Tomatini 100% + environ 650 g d'eau + environ 40 g de levure.
Pointage : 30 min.
Cuisson décroissante à 240°C : 35 - 45 min environ selon le poids.

AVANTAGES

Un produit multi-usages qui se décline en pain et produits de snacking.
Une mie dense avec des inclusions de tomates séchées et de l'origan.
Une croûte fine, idéale pour les sandwiches, adaptée à la demande de pains soft.
Une pâte facile à travailler pour une polyvalence de façonnage.
Idéal pour décliner une offre Vegan.