

Crackers

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



Seigle CRC®

N° 1117

Caramélisé, avec des notes
acidulées et épicées

Autres applications :
Pain spécial, pain aux céréales



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 10 kg

Mélange 5 graines : 4,8 kg

Terre d'Arômes Seigle CRC® : 1,4 kg

Huile d'olive : 3,85 kg

Sel : 0,19 kg

Poivre : 0,035 kg

Eau froide : 9,5 L

Fromage râpé ou herbes de Provence : QS

Méthode à 14% de dosage

Pétrissage :

- Première vitesse : 5 minutes (au batteur avec la feuille).

Laminage : étaler la pâte entre 2 feuilles de papier cuisson, parsemer de fromage râpé ou d'herbes de Provence.

Division : découper à la roulette suivant la taille des crackers souhaitée.

Cuisson : enfourner à 140°C au four ventilé 20-30 minutes, suivant la taille des crackers.

Données indicatives, elles dépendent des matières premières et du matériel utilisés.
N'hésitez pas à contacter l'un de nos techniciens pour toute adaptation.

Philibert
SAVOURS

LA RÉFÉRENCE DU LEVAIN
FRANÇAIS DEPUIS 1984