

Pain à la bière

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



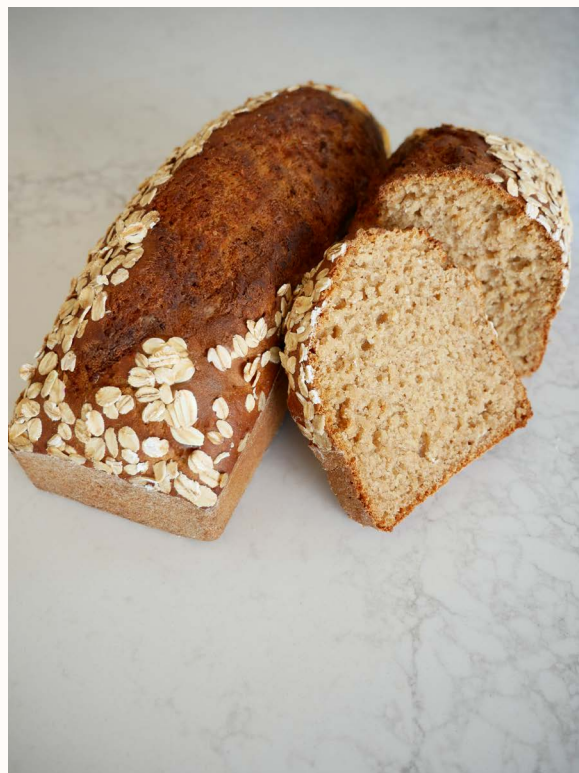
Seigle Bio

N° 1118

Épicé, avec des notes de noisette et d'épices

Autres applications :

Pain de campagne, pain aux céréales



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 bio : 6 kg

Farine complète T150 bio : 4 kg

Terre d'Arômes Seigle Bio : 0,2 kg

Flocons d'avoine bio : 1 kg

Levure chimique bio : 0,35 kg

Cassonade bio : 0,8 kg

Beurre pommade bio : 0,55 kg

Lait bio : 6,7 kg

Miel bio : 2,65 kg

Bière brune bio : 3,35 L

Sel : 0,2 kg

Méthode à 2% de dosage

Pétrissage : batteur avec feuille :

- Première vitesse : 5 minutes.
- Deuxième vitesse : 2-3 minutes.

Division : en pâtons de 500 à 750 g. Mettre dans des moules graissés (type pain de mie ou cake ouvert).

Cuisson : enfourner 35 à 50 minutes à 170°C au four ventilé.

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