

Pain d'épeautre avec SPELTA D'OR 100

SPELTA D OR 100 PAIN DE MARQUE	25.000 g
eau	16.000 g
levure	600 g
Total	41.600 g

Mise en œuvre

Temps de pétrissage (spirale): 5 min. en 1ère vitesse, 5 à 8 min. 2ème vitesse

Température de la pâte:

Pointage: 20 min.

Poids des pâtons: 660 g

Apprêt: 35 à 45 min.

Température de cuisson: 240°C tombant à 200°C

Temps de cuisson: 40 min.



Notre passion, le savoir-faire!

