

qualité, efficacité, simplicité, elle a tout bon!





# RUSTIQUE EXCELLENCE

[MIX PAIN AU GOÛT AUTHENTIQUE]



Mix pain pour retrouver la saveur et l'aspect rustique.  
 Le goût authentique d'une farine de blé  
 mélangée à une farine d'épeautre et un levain désactivé.

## EN PRATIQUE

	RUSTIQUE
Pétrissage	
1 <sup>ère</sup> vitesse	3 min
2 <sup>ème</sup> vitesse	6 min
Température en fin de pétrissage	24 à 25 °C
Pointage	1 <sup>er</sup> pointage en masse à 25 °C : 1h puis 1 <sup>er</sup> rabat 2 <sup>ème</sup> pointage en masse à 25 °C : 1h
Apprêt à 25°C	rabattre à nouveau la pâte et déposer dans des bacs farinés environ 1h
Division	au coupe-pâte et façonnage rustique
Cuisson	250 °C avec un peu de buée pendant 40 min environ, pour des pains de 400 g
Ingrédients	 500 g +  farine 500 g +  eau 580-700 g +  levure La Parisienne 60 g

## INGRÉDIENTS

- Farine de blé (43%) • Farine d'épeautre (20%) • Farine de seigle • Gluten de blé • Sel
- Levain de blé dévitalisé et déshydraté • Farine de blé malté torréfié • Emulsifiant : lécithine
- Farine de malt d'orge • Agent de traitement de la farine : acide ascorbique
- Enzymes : hémicellulases

Traces éventuelles d'œufs, lait, soja et sulfites.

A conserver dans un endroit frais et sec.

Code produit : 307652

Sac de

**15 kg**

abmauri.fr

**AB | MAURI**