

# SEIGLE

# PRUNEAUX-MIEL

---

## Les Ingédients

> 500GR DE FARINE SEIGLE PRUNEAUX MIEL

> 10GR DE LEVURE

> 9GR DE SEL

> 275GR D'EAU

---

## La Recette



MÉLANGEZ LA FARINE AVEC LA LEVURE, L'EAU ET LE SEL. LAISSEZ REPOSER LA PÂTE PENDANT 20 MINUTES. FAÇONNEZ VOTRE PAIN DE LA FAÇON QUE VOUS LE SOUHAITEZ, PUIS LAISSEZ POUSSER 20 MINUTES. ENFOURNEZ LE DANS UN FOUR À 220 °C PENDANT 25 MINUTES. LAISSEZ REFROIDIR ET DÉGUSTEZ.

---

COMPOSITION : FARINE DE BLÉ, FARINE DE SEIGLE T70, PRUNEAUX, RAISINS SECS, GLUTEN DE BLÉ, CUBES AU MIEL (CONCENTRÉS DE POMME ET POIRE), SIROP DE GLUCOSE, MIEL, SUCRE, FIBRE DE BLÉ EXTRAIT DE MALT D'ORGE, POUDRE DE LACTOSÉRUM, ÉMULSIFIANT : E47, ARÔME, E300. PRODUITS ALLERGÈNES

---

SARL JAFFUEL

MINOTERIE DES CHAUVETS 48300 LANGOGNE

04 66 69 05 76