

ARTIPAIN SEIGLE

Les Ingrédients

- > 500GR D'ARTIPAIN SEIGLE
 - > 12GR DE LEVURE
 - > 330GR D'EAU
-

La Recette

MÉLANGEZ L'ARTIPAIN SEIGLE AVEC LA LEVURE ET L'EAU, PUIS LAISSEZ POUSSER PENDANT 30 MINUTES. FAÇONNEZ VOTRE PAIN COMME VOUS LE SOUHAITEZ, LAISSEZ ENCORE POUSSER PENDANT 1 HEURE PUIS ENFOURNEZ LE DANS UN FOUR À 280° C PENDANT 40 MINUTES.

COMPOSITION : FARINE DE BLÉ, FARINE DE SEIGLE T130, LEVAIN DE SEIGLE, GLUTEN DE BLÉ, FARINE MALTÉE FONCÉE, ÉMULSIFIANT : E472E, E322, MALT DE BLÉ, AGENT DE TRAITEMENT DE LA FARINE E300, ACIDE CITRIQUE E330. PRODUITS ALLERGÈNES.

SARL JAFFUEL

MINOTERIE DES CHAUVETS 48300 LANGOGNE

04 66 69 05 76