

ECLATS DE CÉRÉALES

Les Ingrédients

> 500GR D'ARTIPAIN CÉRÉALES

> 10GR DE LEVURE

> 300GR D'EAU

> 8GR DE SEL

La Recette



MÉLANGEZ LA FARINE AVEC L'EAU ET LA LEVURE. LAISSEZ POSER LA PÂTE 30 MINUTES, PUIS FAÇONNEZ VOTRE PAIN COMME VOUS LE SOUHAITEZ, ET LAISSEZ LE POUSSER PENDANT 1 HEURE À 26° C. ENFOURNEZ LE DANS UN FOUR VENTILÉ À 200° C PENDANT 15-20 MINUTES.

COMPOSITION : FARINE DE BLÉ, GRAINES ET CÉRÉALES (SÉSAME, LIN, TOURNESOL, AVOINE, ORGE, SEIGLE, RIZ, MAÏS), SEL, GLUTEN DE FROMENT, LEVAIN DE SEIGLE DÉSACTIVÉ, FARINE MALTÉE FONCÉE, ÉMULSIFIANT : E472E, MALT DE BLÉ, AGENT DE TRAITEMENT DE LA FARINE E300. PRODUITS ALLERGÈNES

SARL JAFFUEL

MINOTERIE DES CHAUVETS 48300 LANGOGNE

04 66 69 05 76