

GRAINES DE CHAMPION

Les Ingédients

> 500GR DE GRAINES DE CHAMPION

> 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 LAISSER LE POUSER PENDANT 1 HEURE À 26° C. ENFOURNEZ LE DANS UN FOUR VENTILÉ À 200° C PENDANT 15-20 MINUTES.

COMPOSITION : FARINE DE BLÉ, GRAINES (TOURNESOL, LIN BRUN, LIN JAUNE, MILLET, SÉSAME, PAVOT), GLUTEN DE BLÉ, GERME DE BLÉ STABILISÉ, FARINE DE CÉRÉALES TOASTÉES, FARINE DE MALT TORRÉFIÉ, FARINE DE BLÉ MALTÉ, AGENT DE TRAITEMENT DE LA FARINE E300, ALPHA-AMYLASE ET HÉMICELLULASE. PRODUITS ALLERGÈNES.

SARL JAFFUEL

MINOTERIE DES CHAUVETS 48300 LANGOGNE

04 66 69 05 76