

PEPSANE

Les Ingrédients

- > 500GR DE PEPSANE
 - > 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, FARINE DE LIN, GRITS DE SOJA, GRAINE DE TOURNESOL, GRAINES MALTÉES DE CHANVRE, GRAINE DE LIN JAUNE, GRAINE DE LIN BRUN, GLUTEN DE BLÉ, FARINE DE BLÉ MALTÉ TORRÉFIÉ, FARINE DE BLÉ MALTÉ, LEVURE DÉSACTIVÉE, ÉPICES, POUDRE D'ACÉROLA, FARINE DE CHICORÉE ALPHA AMYLASE, HÉMICELLULASE, PRODUITS ALLERGÈNES.

SARL JAFFUEL

MINOTERIE DES CHAUVETS 48300 LANGOGNE

04 66 69 05 76