

NATURAL GROS



Natural Gros est une farine complète (100%) obtenue en moulant intégralement les céréales entre des rouleaux aux cannelures larges.



NATURAL GROS

RECETTE

Natural Gros	100%
Sel	1,7%
Levure	2,5%
Forti Glutea	10%
Eau	70%

MÉTHODE DE TRAVAIL

Trempage	Prétrempage d'au moins 5 heures avec 50% de l'eau
Mélange	10 minutes lentement
Pétrissage	Obtenez une pâte lisse
Température de la pâte	26°C
Préfermentation	20 minutes
Peser	Libre
Fermentation en boule	20 minutes
Façonnage	Libre
Décoration	Libre
Apprêt	Environ 60 minutes
Cuisson	Comme du pain complet



CARACTÉRISTIQUES

- Indispensable de prétrempier la farine
- Indispensable d'ajouter un améliorant à base de gluten



APPLICATIONS

- Grand pain complet (foncé et fin)
- Petit pain complet (foncé et fin)