



Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Avena

Mode d'emploi

Avena	g. 1000
Eau	g. 570
Evure fraîche	g. 30
Sel	g. 20

Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène (température de la pâte 26°C).

Laisser reposer pendant environ 15 minutes à température ambiante.

Casser et façonner à volonté.

Placer dans la chambre de fermentation à 30°C H.R. 80% pendant environ 50 minutes.

Marquer la surface comme souhaité et cuire à la vapeur initiale à 220°C pendant 40 minutes (pains de 300 g), avec les soupapes ouvertes pendant les 15 dernières minutes.