

LE LOZÉRIEN

Les Ingrédients

- > 500GR DE LOZÉRIEN
 - > 10GR DE LEVURE
 - > 350GR D'EAU
 - > 10GR DE SEL
-

La Recette

MÉLANGEZ LA FARINE AVEC L'EAU, LA LEVURE ET LE SEL. LAISSEZ REPOSER LA PÂTE 1 HEURE.
FAÇONNEZ VOTRE PAIN COMME VOUS LE DÉSIREZ, ET LAISSEZ LE POUSSER PENDANT 1 HEURE.
ENFOURNEZ LE DANS UN FOUR VENTILÉ À 250° C PENDANT 40-45 MINUTES.

COMPOSITION : FARINE DE BLÉ T65, FARINE DE SEIGLE T70, MALT, BASE LEVAIN, GLUTEN DE FROMENT, FARINE DE SOJA, AMYLASES, FON-
GIGUES, ANTIOXYDANT E300. PRODUITS ALLERGÈNES.

SARL JAFFUEL

MINOTERIE DES CHAUVETS 48300 LANGOGNE

04 66 69 05 76