

KHORASAN

Le fournil

Méthode de fabrication

La farine de KHORASAN Bio Bise est produite à partir de grains de blé Khorasan européen, une variété très ancienne originaire d'Égypte.

Elle est issue du broyage des grains sur meules de pierre pour conserver l'intégralité du grain : amande, germe et enveloppes.

La farine concentre et sublime toute la richesse en fibres, nutriments, vitamines, oligo-éléments et protéines.

Farine très intéressante d'un point de vue nutritionnel car peu raffinée ; elle donne un pain riche en fibres, à la mie dorée avec une saveur de noisette. Riche en gluten, elle est toutefois mieux tolérée que la farine de blé.

RECETTE

- | | |
|----------------------------|-------------|
| • Farine Khorasan Bio Bise | 1 kg |
| • Sel marin atlantique | 18 g |
| • Levure biologique | 4/5 g |
| • Eau | 500 à 700 g |
| • Levain naturel | 100 g |



MÉTHODE

- | | |
|---|------------------------------|
| • 1ère vitesse | 5 mn |
| • 2ème vitesse | 6 à 7 mn |
| • Pâte | 24/25°C en fin de pétrissage |
| • Pointage | 45mn / 1 heure |
| • Tapis fariné diviser en pâtons de 350 g | |
| • Façonnage | |
| • Apprêt | 45 mn à 1 h |
| • Cuisson | 30 à 35 mn sur sole chaude |

