

MIX PAN DE ESPECIAS



Un buen mix de harina à la piedra de trigo y de una harina de centeno, un delicado mix de especias seleccionadas para obtener un Pan de Especias savoroso y de tradicion francesa

Ingrédientes: Harinas ala piedra de trigo bio T80 y de centeno T130 , azucar de caña bio, leche en polvo bio, impulsor bio, especias bio, sal de Guérande.



Sacos de 1kg y 5 kg





RECETA

Pan de especias en molde:

- Primero mezclar 550 g de miel ecológico con 650 g de agua y 88 g de mantequilla ecológica fundida.
- En una cubeta, pesar 1 kg de mix pan de especias ecológicas. Después añadir con la primera mezcla.
- Con una espátula, hacer una mezcla uniforme, poner en un molde adecuado.
- Cocción (masa de 400 g) :
 - * 1 h a 150°C por una miga alveolada de color caramelo ligero.
 - * 1 h a 200°C por una miga más estrecha y una color caramelo más potente.

Para conservar cualidades organolépticas de los productos, mantenerlos en film plástico alimentario, después que los panes están refrescados.

