

«Pain Pitta Bio»

Diamalt «levain - chef bio aux grains entiers» disponible chez Pistor art. N° 574

Ingrédients

- 1 000 g Eau
- 1 900 g Farine mi - blanche bio
- 80 g Levure hs bio
- 45 g levain - chef bio aux grains entiers**
- 40 g Sel marin
- 20 g Sucre bio (evt. sucre brut)
- 15 g Miel bio

3 100 g Pâte

Pétrissage

Bien pétrir. Pâte bien ferme

Pointage

10 min.

Pâtons

100 g

Préparation

Peser les pâtons ,les couvrir et laisser reposer 15 min.
Etaler les pâtons en forme ronde, 14–15 cm de diamètre.
Poser les sur plaque et bien couvrir pour la fermentation.

Apprêt

30 min. température ambiante

Cuisson

Température du four 260°C, soupirail ouvert et sans vapeur.

Temps de cuisson

5–7 min.

Déclaration du produit fini (Bio sans Bourgeon)

Farine mi - blanche bio, eau, levure, sel marin, sucre bio, levain bio de seigle complet séché, miel bio.