



BIO

Pain d'épeautre vert

La renaissance d'une tradition ancestrale

 **AGRANO**

Mix d'épeautre vert



Prémélange bio à base d'épeautre vert pour un pain au goût authentique.

Recette de base pour 21 pains de 550 g (après cuisson)

Bio Mix d'épeautre vert 70% (Bourgeon)	5000 g
Farine blanche bio, type 550 (Bourgeon)	2200 g
Bioreal levure fraîche (Bourgeon)	150 g
Eau	5500 g
Poids de la pâte	12850 g
Pétrissage (spirale)	10 minutes à la vitesse 1, 3 minutes à la vitesse 2
Température de la pâte	26–27 °C
Pointage	ca. 20 minutes
Poids des pâtons	600 g
Apprêt (température ambiante)	30–40 minutes
Température de cuisson	260 °C, tombant à 230 °C
Cuisson	50–55 minutes

Confection

Au terme du pointage, peser les pâtons, les façonner en rond, les humecter, les rouler dans du seigle égrugé et les saupoudrer de farine blanche. Les déposer sur des planches à enfourner, soudure vers le bas. Après un court apprêt (jusqu'à ce que la pâte craquelle en surface – comme le pain valaisan), enfourner avec beaucoup de vapeur, ouvrir l'oura après 20 minutes et cuire jusqu'à l'obtention d'une croûte bien croustillante.

En raison de l'utilisation d'épeautre vert, la consistance de la pâte diffère de celle des pâtes traditionnelles. C'est pourquoi nous vous recommandons de travailler les pâtons avec de l'eau.

○ Art. 01708050025.0 **Bio Mix d'épeautre vert 70% (Bourgeon)**
sac de 25 kg

○ Art. 00378100012.0 **Bioreal levure fraîche (Bourgeon)**
carton de 12 kg



Des grains récoltés avant maturité, un goût bien développé

Découvrez l'univers fascinant de l'épeautre vert, une spécialité séculaire dont la première trace écrite remonte à 1660. Par crainte de mauvaises récoltes, on récoltait l'épeautre précocement. Aujourd'hui encore, le tourillage confère au grain mou et juteux son arôme et sa couleur verdâtre qui lui a donné son nom.

L'épeautre vert est particulièrement prisé pour sa teneur en protéines et en fibres et pour les nombreux sels minéraux et vitamines qu'il renferme. Panifié avec un levain d'épeautre bio inactivé, notre pain à l'épeautre vert est apprécié pour son taux d'humidité exceptionnel, sa longue durée de conservation et son goût de noix épicé unique. La composition particulière de ce pain allie un savoir-faire artisanal traditionnel et durable à une saveur d'aujourd'hui.



Soutien à la vente

Attirez l'attention de votre clientèle sur votre nouvelle offre.
Pour soutenir vos ventes, nous vous proposons des flyers client très utiles ainsi
que des affiches A2 et A3.

Commandez encore aujourd'hui les supports publicitaires gratuits auprès de
votre conseiller technique ou directement auprès d'Agrano.

Vous trouverez des images et des suggestions de posts pour vos canaux de
médias sociaux sur: www.agrano.ch/fr/sur-nous/media

