

## Pain Epeautre

### Ingrédients

Farine de Tradition	1000
Eau (T° de base 54°C)	680
<b>Puratos Softgrain Epeautre</b>	<b>175 à 525*</b>

### Autolyse 30 minutes

Sel	20
<b>Puratos O-tentic Adagio</b>	<b>40</b>
Eau de bassinage	20

### Mode opératoire

Réaliser le même process que pour le pain au seigle germé.

*Application du règlement INCO.*

*Allergènes présents à déclarer\* : gluten (blé - épeautre*

## Pain Multigrain

### Ingrédients

Farine de Tradition	1000
Eau (T° de base 54°C)	600
<b>Puratos Softgrain Multigrain</b>	<b>175 à 525*</b>

### Autolyse 30 minutes

Sel	20
<b>Puratos O-tentic Adagio</b>	<b>40</b>
Eau de bassinage	20

### Mode opératoire

Réaliser le même process que pour le pain au seigle germé.

*Application du règlement INCO.*

*Allergènes présents à déclarer\* : gluten (blé - seigle - épeautre), sésame*

### Commentaire

Softgrain Multigrain a tendance à relâcher les pâtes. Pensez à réduire l'hydratation en fonction du dosage choisi.



\*Pour les pains en photo, Softgrain Épeautre et Softgrain Multigrain ont été incorporés à 20% du poids de farine.