



MOULINS DE STATTE

SEIGLE

Farine intégrale de seigle

Recette de base :	Farine de seigle	1000 gr
	Levure	30 gr
	Sel	17 gr
	Adjuvant	40 gr
	Eau	± 600 gr

Caractéristiques : Farine intégrale de seigle
Moyenne mouture

Avantages : Pain de seigle intégral, pour les amateurs d'un pain au goût prononcé.
Pain rustique à la mie serrée.

Ingrédients : Seigle

Tél : (+32) 4 240 37 00
www.intergrains.be