



Des farines d'exception,
naturelles et authentiques.

TRADITION AUX GRAINES

Recette pour 10 baguettes

Ingrédients :

Mélange Crousti d'Antoine	250g	
Eau	150g	

Faire tremper les graines la veille.

Pétrissage :

- Pâte de tradition : 3100g
- Mélange (graines + eau)

Mélanger en première vitesse la pâte avec le mélange de graines pendant 3 minutes environ