



# PAIN A LA BETTERAVE ET PIMENT DE BRESSE du CRBA

## INGRÉDIENTS

- mélange méteil avec Farine Robins des Champs T80 et un peu de Seigle
- levain naturel
- betterave (Variété CHIOGGIA) marinée dans le miel
- piment de Bresse
- graine d'Amarante en Topping

## **PRÉPARATION :**

Blé cultivé dans l'Est Lyonnais et écrasé par un meunier à Pierre Bénite (69) par un procédé presque unique au monde (écrasement par pulvérisation, 10 moulins dans le monde).

Ce procédé permet de garder le germe de blé et d'avoir une farine plus grasse et une pâte plus soyeuse. L'objectif étant de garder au maximum les qualités nutritives du blé.