Farine de froment

Caractéristiques

La farine résulte du broyage des graines de céréales, de légumineuses et de quelques autres plantes. C'est ce qu'on appelle le gruau.
La farine est le produit de la mouture des grains de blé ou d'une autre céréale telle que le seigle, le sarrasin, le maïs, le riz ou encore de certains végétaux farineux comme les châtaignes, les pois chiches, les lentilles.

En France, la farine la plus utilisée est la farine de froment. Le froment étant le nom générique de diverses variétés de blé (blé dur, blé tendre, épeautre). L'appellation «fine fleur de froment» désigne une qualité supérieure de farine réservée à la pâtisserie.

C'est pour cela que la farine T80 est beaucoup plus riche et bénéfique pour la santé que la T55.



ABC
ARTISAN
BOULANGER
CONVAINCU