

## ARTIPAN MASAI

**Artipan Masai** est un mix pour la préparation d'un pain multi-céréales malté très foncé à base de graines de citrouille. Une décoration du pain aux graines très claires (sésame) donne un beau contraste avec la couleur d'ébène de la mie et croûte. Les graines de citrouille procure une touche croquante dans la mie onctueuse de ce pain Masai.



### Recette

| Composition de la pâte | Par kg Artipan        |
|------------------------|-----------------------|
| Artipan Masai          | 333 g                 |
| Farine                 | 667 g                 |
| Eau                    | 530 – 550 g           |
| Sel                    | 17 g (B)<br>22 g (FR) |
| Levure                 | 20-25 g               |

### Méthode de travail

| Pétrissage   | Masai                      |
|--------------|----------------------------|
| Type spirale | 3 min. lent, 6-7 min. vite |

|  |                           |
|--|---------------------------|
| Température de la pâte                   | 25 à 26 °C                |
| Pointage                                 | ± 10 à 15 min.            |
| Fermentation en boule                    | ± 20 min.                 |
| Apprêt                                   | ± 70 min.                 |
| Cuisson à la vapeur                      | ca. 40 à 45 min. / 235 °C |
| Décorer avec Décor Graines de citrouille |                           |