

## ARTIPAN SHERPA

**Artipan Sherpa** est un mix pour la préparation d'un pain multi-céréales à base de graines de lin et de tournesol. La mie blanchâtre contraste fortement avec les graines de lin foncé et les graines croquantes de tournesol.

### Recette

Composition de la pâte	Par kg Artipan
Artipan Sherpa	300 g
Farine	700 g
Eau	580 g
Sel	17 g (B) 22 g (FR)
Levure	20-25 g



### Méthode de travail

Pétrissage	Sherpa
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 Mélanges de graines	