

Artipan Kaiser est un mélange prêt à l'emploi pour la fabrication de pains Kaiser et petits pains allemands spéciaux.

Recette

Composition de la pâte	Par kg Artipan
Artipan Kaiser	1000 g
Eau	560-570 g
Levure	50 g

Contient déjà du sel



Méthode de travail

Pétrissage	Kaiser
Type spirale, batteur	2 min. lent, 5-6 min. vite

Température de la pâte : 25 °C
 Préfermentation : 10 min.
 Peser et bouler : 15 min.
 2^e fermentation : après avoir été façonnés, les petits pains allemands (oblongs) peuvent être directement allongés dans une machine à sandwich. Procédez assez rapidement et ne pas serrer trop fort.

Apprêt :
 Petits pains oblongs : ± 50 min. (30-32 °C)
 Soit fermentation avec clef vers le bas et retourner juste avant de mettre au four.
 Soit inciser ou entailler 10 min. après le début de l'apprêt et laisser pousser avec la clef vers le haut. Retourner juste avant de mettre au four (incision vers le haut et clef vers le bas).

Kaiserbrötchen : ± 60 min. (30-32 °C)
 Estamper avec une matrice 15 min. après le façonnage. Laisser lever 45 min. avec l'étoile vers le bas et retourner juste avant de mettre au four.

Cuisson : ± 18 min. / 235 °C
 Petits pains oblongs : quantité de buée moyenne
 Kaiserbrötchen : donner beaucoup de buée