



ARTIPAN MALTGRAIN

Artipan Maltgrain est une farine prête à l'emploi qui contient une grande concentration de deux sortes de graines de lin, des graines de tournesol, des graines de sésame, des flocons d'avoine et d'orge. La quantité royale de seigle complète le mélange. La généreuse teneur de levain de blé et de seigle naturelle renforce, en combinaison avec le malt grillé, la puissance typique du goût, de l'odeur et de la couleur.

Artipan Maltgrain peut être employé pour la production d'un pain multigrains savoureux.



Recette

Composition de la pâte	Par kg Artipan
Artipan Maltgrain	1000 g
Eau	± 580 g
Sel	17 g (B) 22 g (FR)
Levure	20 - 30 g

Méthode de travail

Pétrissage	Maltgrain
Type spirale	3 min. lent, 7-8 min. vite

Température de la pâte	25-26 °C
Pointage	± 30 min.
Apprêt	± 70 min.
Donner de la buée lors de l'enfournement	
Cuisson	ca. 35 - 40 min. / 240 °C