



ARTIPAN OTENTICA

Artipan Otentica est une farine prête à l'emploi pour la préparation d'un pain de campagne Français, avec une courte ou longue fermentation.

Artipan Otentica tient son odeur, sa couleur et son goût exceptionnels à toute une palette de levains de seigle et de blé combinés au malt grillé. Lors d'une longue méthode de fermentation, les arômes supplémentaires se développent, ce qui permet à Otentica de se révéler encore davantage.

Avec **Artipan Otentica** on peut fabriquer des pains spéciaux, mais aussi des baguettes goûteuses, des ciabattas, des bignous ou autres délicieuses variétés de pain.



Recette

Composition de la pâte	Baguette	Pain	"Otentica"
Artipan Otentica	1000 g	1000 g	1000 g
Eau	± 650 g	580 à 600 g	± 800 g
Sel	17 g (B) 22 g (FR)	17 g (B) 22 g (FR)	17 g (B) 22 g (FR)
Levure	20 g	20 à 30 g	10 à 15 g

Méthode de travail

Pétrissage	Baguette	Pain	"Otentica"
Type spirale	5 min. lent, 7 à 8 min. vite	3 min. lent, 6 à 7 min. vite	3 min. lent, 8 à 10 min. vite

Température de la pâte	23 à 24 °C	25 à 26 °C	26 à 28 °C
Pointage	± 10 min.	± 20 min.	± 60 min.
Fermentation en boule	± 30 à 40 min.	± 20 min.	± 60 min.
Apprêt	± 120 min.	± 65 min.	± 60 min.
Cuisson	± 20 à 22 min. / 235 °C	± 40 min. / 240 °C	± 40 à 50 min. / 240 °C