

Artipan Nia est un mix foncé prêt à l'emploi à base de blé, de seigle, de graines de lin, de soja, de germes de blé, de maïs et de graines de tournesol. Le mix est utilisé pour la préparation d'un pain multi-céréales d'un genre intégral.

Dosage conseillé : 100 %

Pour une conservation prolongée, nous vous conseillons d'ajouter un améliorant supplémentaire (ex. Actif blanc). Les graines dans ce mélange donnent une touche croquante et délicieuse.



Recette

Composition de la pâte	Par kg Artipan
Artipan Nia	1000 g
Eau	± 550 g
Sel	Selon la législation locale
Levure	20 g
Améliorant (Actif blanc)	10 à 20 g

Méthode de travail

Pétrissage	Nia
Type spirale	5 min. lent, 7 min. vite

Température de la pâte	27 °C
Pointage	± 5 min.
Peser 900 g	
Fermentation en boule ou en pointe	40 min.
Façonner et décorer éventuellement	
Apprêt	75 min.
Cuisson à la vapeur	230 ° C à 35 min.