

Mélange de farine de froment et de moutures intégrales d'épeautre, de seigle, d'avoine, d'orge et de maïs.



Recette

Composition de la pâte	Belgique	France
Artipan 6 Céréales	1000 g	1000 g
Eau	560 g	580-630 g
Levure	20 g	25 g
Sel	17 g	22 g

* Une hydratation maximale est exigée à cause des caractéristiques légèrement raffermisantes de la pâte.

Méthode de travail

Pétrissage	6 Céréales
Type spirale	3 min. lent, 7 min. vite

	Belgique	France
Température de la pâte	: 25-26 °C	24-25 °C
Pointage	: ± 25 min.	± 15 min.
Peser et bouler		
Détente	: ± 20 min.	± 20 min.
Façonner		
Apprêt	: ± 60 min.	± 60 min.
Cuisson	: ± 45 min. / 235 °C	± 45 min. / 235 °C