

Artipan Boscus est un mélange prêt à l'emploi pour la préparation de pains et de petits pains multicéréales foncés.



Recette

Composition de la pâte	Par kg Artipan
Artipan Boscus	1000 g
Eau	± 530 g
Levure	20-25 g

Contient déjà du sel

* Pour petits pains 50 g de levure

Méthode de travail

Pétrissage	Boscus
Type spirale	3 min. lent, 6-8 min. vite

Température de la pâte : 25-26 °C

Pointage : 10-15 min.

Diviser

Fermentation en boule : 20 min.

Façonnage

Apprêt : ± 70 min.

Cuisson (grand pain) : ± 40-45 min. / 235 °C