

Artipan Campus est une farine prête à l'emploi pour pain spécial multicéréales. A base de graines de citrouille et feuilles d'ortie.



Recette

Composition de la pâte	Par kg Artipan
Artipan Campus	1000 g
Eau	570-590 g
Levure	25 g
Sel	17 g (B) 22 g (F)

Méthode de travail

Pétrissage	Campus
Type spirale+batteur Type pétrin axe oblique	3 min. lent, 6-9 min. vite 5 min. lent, 15 min. vite

Température de la pâte	: 25-26 °C
Pointage	: 10-15 min.
Peser et bouler	
Détente	: ± 20 min.
Façonner	
Apprêt	: ± 70 min.
Cuisson	: ± 45 min./235 °C