

Artipan Completa est une farine intégrale provenant d'un mélange de blés sélectionnés de haute valeur boulangère.

Artipan Completa garantit l'obtention d'un vrai et beau pain complet, sans aucune adjonction de produit améliorant ou fortifiant.



Recette

Composition de la pâte	Par kg Artipan
Artipan Completa	1000 g
Eau	630-680 g
Levure	30-40 g
Sel	17 g (B) 22 g (F)

Méthode de travail

Pétrissage	Completa
Type batteur Type pétrin axe oblique	5 min. lent, 10 min. vite 5 min. lent, 15 min. vite

Température de la pâte : 24-26 °C
Pointage : ± 15 min.
Détente : ± 20 min.
Apprêt : ± 50 min.
Cuisson : ± 50 min./240 °C