



ARTIPAN DOUBLE FONCÉ

Artipan Double Foncé est une mélange prêt-à-l'emploi pour la préparation d'un pain très foncé, aromatique et multigrains. Une sélection spéciale des produits malt torrifiés donne un arôme spécifique et extrêmement fort. La présence des graines aromatiques et croquantes comme les graines de tournesol, de lin, de sésame, millet enrichissent le total. Flocons d'orge et soja complètent le palet de graines.



Recette

| Composition de la pâte | Par kg Artipan |
|------------------------|-----------------------|
| Artipan Double Foncé | 1000 g |
| Eau | 560-590 g |
| Sel | 17 g (B) 22 g (FR) |
| Levure | 25 g |

Méthode de travail

| Pétrissage | Double Foncé |
|-----------------------|------------------------------|
| Type spirale, batteur | 3 min. lent, 6-9 min. vite |
| Type axe oblique | 5 min. lent, 20-25 min. vite |

| | |
|------------------------|--|
| Température de la pâte | 25-26 °C |
| Pointage | 10-15 min. |
| Détente | ± 20 min. |
| Aprêt | ± 70 min. |
| Cuisson | ± 40-45 min./235 °C |
| Décoration | Inciser et saupoudrer de fleur de seigle |