

Mélange de farine original pour un pain d'épeautre. L'épeautre est une céréale, devenue rare, cultivée sur des terroirs pauvres. Le mélange est aussi enrichi des composants les plus importants de l'enveloppe du grain de froment.



Recette

Composition de la pâte	Belgique	France
Artipan Epeautre	1000 g	1000 g
Eau	550 g	550-600 g
Levure	20 g	25 g
Sel	17 g	22 g

Méthode de travail

Pétrissage	Epeautre
Type spirale + batteur	3 min. lent, 6-7 min. vite
Type pétrin à axe oblique	5 min. lent, 13-16 min. vite

Température de la pâte	Belgique : ± 26 °C	France 24-25 °C
Pointage	: ± 25 min.	± 15 min.
Fermentation en boule	: ± 20 min.	± 20 min.
Apprêt	: ± 60 min.	± 60 min.
Cuisson	: ± 40-45 min./230 °C	± 35-45 min./230 °C