

**Artipan Fromenta** est un prémix pour la préparation de pain-multicéréales léger. **Artipan Fromenta** est un mélange riche en graines de tournesol, semoule de maïs, flocons de soja, graines de millet et flocons d'avoine. L'intéressant pour le consommateur est la haute teneur en fibres végétales. La pâte demande un important apport d'eau (de 62 à 64 %), ce qui est très intéressant pour la conservation du pain.



### Recette

Composition de la pâte	Par kg Artipan
Artipan Fromenta	500 g
Farine	500 g
Eau	620-640 g
Levure	25 g

contient déjà du sel

### Méthode de travail

Pétrissage	Fromenta
Type spirale	2 min. lent, 6-8 min. vite

Température de la pâte	: 25 °C
Pointage	: 25 min.
Fermentation en boule	: 20 min.
Apprêt	: 70 min.
Cuisson	: ± 45 min. /240 °C