

Un mélange de grains de froment minutieusement choisis, mouture traditionnelle, une addition d'épeautre et de seigle sont la base essentielle et fiable pour la préparation du pain Artipan Grandmaman.



## Recette

| Composition de la pâte | Par kg Artipan       |
|------------------------|----------------------|
| Artipan Grandmaman     | 1000 g               |
| Eau*                   | 600-650 g            |
| Levure                 | 20-25 g              |
| Sel                    | 17 g (B)<br>22 g (F) |

\* La pâte doit être assez molle, min. 60 % d'eau.

## Méthode de travail

| Pétrissage       | Grandmaman     |
|------------------|----------------|
| Type spirale     | 5-10 min. lent |
| Type Axe oblique | 5-10 min. lent |

Température de la pâte : 24-25 °C  
 Pointage : 45-60 min.  
 Peser, diviser  
 Détente (\*) : 0-15 min.  
 Façonnage  
 Apprêt : ± 60 min.

Cuisson : ± 50 min./220 °C  
 Pas ou très peu de vapeur.

(\*) La détente donne plus de volume, ceci doit être combiné avec un pointage plus court (± 45 min.)