

Artipan Graniplus est un prémix pour la préparation de pain-multicéréales foncé. Artipan Graniplus contient surtout des noix, des graines de lin, de seigle, des flocons d'avoine et du malt torréfié. Ce pain est assez foncé et aromatique.



## Recette

Composition de la pâte	Par kg Artipan
Artipan Graniplus	500 g
Farine	500 g
Eau	560-580 g
Levure	25 g

contient déjà du sel

## Méthode de travail

Pétrissage	Graniplus
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