

Farine intégral obtenue par une mouture spéciale sur meules de pierre des meilleurs blés de force.

Ce mélange vous garantit une **panification simple**, sans prétrempage préalable, et un pain dans lequel vous retrouvez le **goût spécifique du grain entier**.



Recette

Composition de la pâte	Belgique	France
Artipan Intégral	± 1000 g	1000 g
Eau	630 g	650-670 g
Levure	30 g	30 g
Sel	17 g	22 g

* Respecter une hydratation et temps de pétrissage correcte.

* Prétrempage est inutile.

Méthode de travail

Pétrissage	Intégral
Type spirale + batteur	5 min. lent, 10-12 min. vite

	Belgique	France
Température de la pâte	: 25-26 °C	24-25 °C
Pointage	: ± 20 min.	± 15 min.
Peser et bouler		
Détente	: ± 15 min.	± 20 min.
Façonner		
Apprêt	: ± 50 min.	± 50 min.
Cuisson	: ± 50 min. / 235 °C	± 50 min. / 235 °C