

Artipan Mac-Korn est un premix pour la préparation de pain-multicéréales foncé, plein de grains et céréales délicieuses (orge, lin, millet, soja, grains de tournesol). Cette variante appétissante et saine pour le pain classique multicéréales peut certainement charmer jeune et vieux. De plus, la palette des malts torréfiés soigneusement composée et une touche de seigle donnent à cet Artipan Mac-Korn son arôme unique et doux comme miel. Donc vraiment un pain recommandable !



Recette

| Composition de la pâte | |
|------------------------|-----------|
| Artipan Mac-Korn | 333 g |
| Farine | 667 g |
| Eau | 560-580 g |
| Levure | 20-25 g |

Contient déjà du sel.

Méthode de travail

| Pétrissage | Mac-Korn |
|-----------------|-------------------------------|
| Type de spirale | 2 min. lent, 6-8 min. vite |

| Température de la pâte | 25-26 °C |
|---|----------|
| Temps de fermentation et de cuisson comme fabrication de pain normale | |

Notes

