

**Artipan Maïs** est un mélange prêt à l'emploi pour la confection de pains au maïs. Le maïs extrudé, la farine de maïs, les grains de blé, de soja et de tournesol constituent un mélange particulièrement digeste. Ces ingrédients apportent à Artipan Maïs toute la force de la nature.



## Recette

Composition de la pâte	Par kg Artipan
Artipan Maïs	1000 g
Eau	570-590 g
Levure *	25 g
Sel	17 g (B) 22 g (F)

\* Pour petits pains mettre plus de levure (p.e. 5 %)

## Méthode de travail

Pétrissage	Maïs
Type spirale + batteur	3 min. lent, 7-9 min. vite
Type pétrin axe oblique	5 min. lent, 12-16 min. vite

Température de la pâte : 25-26 °C

Pointage : ± 10-15 min.

Peser et bouler

Détente : ± 20 min.

Façonner

Décoration p.e. semoule de blé ou semoule de maïs

Apprêt : ± 70 min.

Cuisson : ± 30-40 min. / 240 °C pour pain de 400 g

± 20-25 min. / 235 °C pour petits pains