

Farine prête à l'emploi pour la préparation de pain aux noix. Le pain Artipan Maltinut fabriqué à partir d'un mélange équilibré de noix de malt grillé est un accompagnement idéal pour tous les plateaux à fromage. Ce pain convient facilement pour une consommation quotidienne. Une addition élevée de farine intégrale de seigle garantit une mie moelleuse et une longue fraîcheur.



Recette

Composition de la pâte	Belgique	France
Artipan Epeautre	1000 g	1000 g
Eau	± 550 g	± 550 g
Levure	25 g	25 g
Sel	17 g	22 g

* Une hydratation maximale est exigée à cause des caractéristiques légèrement raffermissantes de la pâte.

Méthode de travail

Pétrissage	Maltinut
Type spirale + batteur	5 min. lent, 5-7 min. vite
Type pétrin à axe oblique	5 min. lent, 13-16 min. vite

	Belgique	France
Température de la pâte	: 25-26 °C	24-25 °C
Pointage	: ± 25 min.	± 20 min.
Peser et bouler		
Fermentation en boule	: ± 20 min.	± 20 min.
Façonner		
Apprêt	: ± 60 min.	± 60 min.
Cuisson	: ± 45 min./235 °C	± 35-45 min./230 °C