

Artipan Oatfloc est un mélange de farine de froment de toute première qualité, de flocons d'avoine et de morceaux de froment.

Les flocons d'avoine contiennent des fibres alimentaires qui sont essentielles. Les fibres d'avoine stimulent le transit intestinal, nous aide à contrôler le taux de cholestérol, et diminue les risques cardiovasculaire.

## Recette

Composition de la pâte	Par kg Artipan
Artipan Oatfloc	1000 g
Eau	550-560 g
Levure	20-25 g
Sel	17 g (B) 22 g (F)



## Méthode de travail

Pétrissage	Oatfloc
Type spirale + batteur	3 min. lent, 3-6 min. vite

<b>Température de la pâte</b>	: 25-26 °C
<b>Pointage</b>	: ± 15-20 min.
<b>Peser et bouler</b>	
<b>Fermentation en boule</b>	: ± 20 min.
<b>Façonner</b>	
<b>Apprêt</b>	: ± 60 min.
<b>Cuisson</b>	: ± 45 min./235 °C