

Artipan Orge est un mélange de farine de froment et d'orge. Le mélange est un intégral à 25 %.

Le goût doux de l'orge est soutenu par des produits torréfiés de malt.

Des petits morceaux de grains donnent à la mie et à la croûte un aspect rustique.



Recette

Composition de la pâte	Belgique	France
Artipan Orge	1000 g	1000 g
Eau	580-600 g	580-630 g
Levure	25 g	25 g
Sel	17 g	22 g

Méthode de travail

Pétrissage	Orge
Type spirale	3 min. lent, 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.	± 15 min.
Peser et bouler		
Fermentation en boule	: ± 20 min.	± 20 min.
Façonner		
Apprêt	: ± 60 min.	± 60-70 min.
Cuisson	: ± 45 min./235 °C	± 45 min./235 °C