

Artipan Physics est un mélange contenant les germes de blé à l'état naturel. Le pain est riche en protéines et vitamines provenant du germe de blé.



Recette

Composition de la pâte	Par kg Artipan
Artipan Physics	1000 g
Eau	± 590 g
Levure	20 g

Contient déjà du sel

Méthode de travail

Pétrissage	Physics
Type spirale, batteur Pétrin à axe oblique	3 min. lent, 6-7 min. vite 5 min. lent, 13-16 min. vite

Température de la pâte : 25-26 °C

Prefermentation : ± 25 min.

Peser et bouler

Fermentation en boule : ± 20 min.

Façonner

Apprêt : ± 60 min.

Cuisson : ± 45 min. / 235 °C