

ARTIPAN GRECA

Artipan Greca est un premix pour la préparation d'un pain multi-céréales ensoleillé aux graines de lin, de sésame et de tournesol. Le pain a une mie légèrement maltée et est d'une structure très alvéolée.

Recette

Composition de la pâte	Par kg Artipan
Artipan Greca	300 g
Farine bise	700 g
Eau	580 g
Sel	17 g (B) 22 g (FR)
Levure	20-25 g



Méthode de travail

Pétrissage	Greca
Type spirale	3 min. lent, 6-7 min. vite

Température de la pâte	25 à 26 °C
Pointage	± 10 à 15 min.
Fermentation en boule	± 20 min.
Apprêt	± 70 min.
Cuisson à la vapeur	ca. 40 à 45 min. / 235 °C
Décorer avec Décor Graines de tournesol	