

Farine 100 % intégrale prête à l'emploi pour la fabrication d'un pain de seigle **plutôt foncé**, riche en fibres alimentaires. **L'absorption d'eau élevée** garantit un rendement maximal et une fraîcheur sans pareil.



Recette

Composition de la pâte	Belgique	France
Artipan Rustical	1000 g	1000 g
Eau	± 700 g	720-750 g
Levure	20 g	25 g
Sel	17 g	22 g

Méthode de travail

Pétrissage	Belgique	France
Type spirale	3 min. lent, 5 min. vite	3 min. lent, 5 min. vite
Type pétrin à axe oblique	-	5 min. lent, 8-10 min. vite

Température de la pâte : 25-27 °C

Pointage : ± 30 min.

Peser et façonner

Apprêt : ± 60 min.

Cuisson : ± 45 min./235 °C

- donner de la buée lors de l'enfournement (peu si les pâtons sont farinés)