

Artipan Samson est une farine prête à l'emploi et spécialement conçu pour les enfants avec une attention particulière pour une nutrition saine.

Le pain Samson contient :

- des germes de blé pour leur richesse en minéraux, leurs lipides essentiels et leurs vitamines
- des sons d'avoine, de blé et de pommes pour leurs fibres alimentaires
- de l'inuline pour développer votre propre bifidus

Le pain Samson est pauvre en graisses et 100 % végétal.



Recette

Composition de la pâte	Belgique	France
Artipan Samson	1000 g	1000 g
Eau	± 600 g	630-650 g
Levure	20-25 g	20-25 g

Contient déjà du sel

Méthode de travail

Pétrissage	Samson
Type spirale Axe oblique	3 min. lent, 3-6 min. rapide 5 min. lent, 10-12 min. rapide

Température de la pâte	: 25-26 °C
Préfermentation	: ± 20 min.
Diviser, bouler	
Poids du pain conseillé	: B : 600 g - F : 500 g
Fermentation en boule	: ± 20 min.
Façonnage	
Apprêt	: ± 60 min.
Décoration	: apposer l'azyme et saupoudrer avec de la fleur de seigle. Inciser et apposer les raisins pour les yeux.
Cuisson	: ± 45 min. / 230 à 240 °C