

Artipan Schlossbrot est un pémix pour la préparation d'un pain multicéréales très foncé et riche, à base de graines de tournesol, farine de seigle, graines de lin, du malt torréfié et levain.



Recette

Composition de la pâte	Par kg Artipan
Artipan Schlossbrot	500 g
Farine	500 g
Eau	560-580 g
Levure	25 g

contient déjà du sel

Méthode de travail

Pétrissage	Schlossbrot
Type spirale	2 min. lent, 6-8 min. vite

Température de la pâte	: 25 °C
Pointage	: 25 min.
Fermentation en boule	: 20 min.
Apprêt	: 70 min.
Cuisson	: 45 min./240 °C