

**Artipan Septem** est une farine prête à l'emploi pour du pain 7 céréales. La farine est demi-intégrale.

Les céréales utilisées sont : seigle, épeautre, maïs, avoine, orge, riz et soja. La force des gluten de froment assurent un bon développement au four.

Les grains aromatiques de seigle et d'épeautre garantissent une bonne conservation.



## Recette

Composition de la pâte	Belgique	France
Artipan Septem	1000 g	1000 g
Eau	580-600 g	580-630 g
Levure	25 g	25 g
Sel	17 g	22 g

## Méthode de travail

Pétrissage	Septem
Type spirale	3 min. lent, 7 min. vite
Type pétrin à axe oblique	5 min. lent, 13-16 min. vite

	Belgique	France
Température de la pâte	: 25-26 °C	24-25 °C
Pointage	: ± 25 min.	± 15 min.
Peser et bouler		
Fermentation en boule	: ± 20 min.	± 20 min.
Façonner		
Apprêt	: ± 60 min.	± 60-70 min.
Cuisson	: ± 45 min. /235 °C	± 45 min. /235 °C