

Artipan Silhouet est un mélange de farine de froment et de seigle, 100 % intégral, riche en fibre et à conseiller pour toute diète amaigrissante.

Le goût prononcé du mélange de froment et de seigle est renforcé par la présence de levain.



Recette

Composition de la pâte	Par kg Artipan
Artipan Silhouet	1000 g
Eau	± 630 g
Levure	30 g
Sel	17 g (B) 22 g (F)

Méthode de travail

Pétrissage	Silhouet
Type spirale + batteur	5 min. lent, 8-10 min. vite
Type axe oblique	8-10 min. lent, 16-20 min. vite

Température de la pâte	: ± 26 °C
Pointage	: ± 10 min.
Diviser et bouler	
Détente	: ± 20 min.
Façonnage	
Apprêt	: ± 50 min.
Cuisson	: ± 50 min./230 °C