

Artipan Sirocco est une farine composée prête à l'emploi pour un pain multigrains. Une dose abondante de graines de tournesol, de lin et de soja assure un arôme délicieusement croquant.

Artipan Sirocco peut être travaillé pur (pain compact) ou en mélange avec de la farine blanche.



Recette (par kg Artipan)

Composition de la pâte	Pure (pain compact)	En mélange
Artipan Sirocco	1000 g	500 g
Farine blanche	-	500 g
Eau	600-620 g	570-580 g
Levure	25 g	20 g
Sel	17 g (B) - 22 g (F)	17 g (B) - 22 g (F)

Méthode de travail

Pétrissage	Sirocco
Type spirale + batteur	3 min. lent, 6-9 min. vite

Température de la pâte : 25-26 °C
 Préfermentation : 10-15 min.
 Peser et bouler
 Fermentation en boule : ± 20 min.
 Apprêt : ± 70 min.
 Cuisson : ± 45 min./235 °C