

Mélange original, riche en protéines végétales à base de soja. Fabrication facile, sans prétrempage. Pain original, à mie jaunâtre parsemée de flocons de soja, se conservant plus longtemps.



Recette

Composition de la pâte	Belgique	France
Artipan Soja	1000 g	1000 g
Eau	600 g	620-670 g
Levure	20 g	25 g
Sel	17 g	22 g

Une hydratation maximale est exigée à cause des caractéristiques légèrement raffermissantes de la pâte.

Méthode de travail

Pétrissage	Soja
Type spirale ou batteur	3 min. lent, 7 min. vite
Type axe oblique	5 min. lent, 13-16 min. vite

	Belgique	France
Température de la pâte	: 25-26 °C	24-25 °C
Préfermentation	: ± 25 min.	± 15 min.
Peser et bouler		
Préfermentation en boule	: ± 20 min.	± 20 min.
Façonner		
Apprêt	: ± 60 min.	± 60 min.
Cuisson	: ± 45 min. / 235 °C	± 35-45 min. / 235 °C