

Farine prête à l'emploi pour pain spécial "Solare".

Le pain Solare nous apporte la richesse du soleil. Graines de tournesol et le soja orange nous fournit la force du soleil.



Recette

Composition de la pâte	Par kg Artipan
Artipan Solare	1000 g
Eau	570-590 g
Levure	20 g
Sel	17 g (B) 22 g (F)

Méthode de travail

Pétrissage	Solare
Type spirale Pétrin à axe oblique	3 min. lent, 7 min. vite 5 min. lent, 7 min. vite

Température de la pâte	: 25-26 °C
Pointage	: ± 25 min.
Peser et bouler	
Fermentation en boule	: ± 20 min.
Façonner	
Apprêt	: ± 60 min.
Cuisson	: 30-45 min./235 °C selon le poids du pâton