

Artipan Son d'avoine est un mélange de farine de froment de toute première qualité, de son d'avoine et de germes de froment.

Les germes constituent la composante la plus noble du grain de froment. Le son d'avoine apporte des fibres alimentaires essentielles.



Recette

Composition de la pâte	Belgique	France
Artipan Son d'avoine	1000 g	1000 g
Eau	590 g	620-640 g
Levure	20-25 g	20-25 g
Sel	17 g	22 g

Méthode de travail

Pétrissage	Son d'avoine
Type spirale + batteur	3 min. lent, 3-6 min. vite
Type pétrin à axe oblique	5 min. lent, 10-14 min. vite

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