

Artipan Tex Mex est un mélange prêt à l'emploi pour la confection de pains au Tex Mex.

Le maïs extrudé, les grains de soja et de tournesol constituent un mélange particulièrement digeste. Ces ingrédients apportent à Artipan Tex Mex toute la force de la nature.



Recette

| Composition de la pâte | Par kg Artipan |
|------------------------|----------------|
| Artipan Tex Mex | 1000 g |
| Eau | 570-590 g |
| Levure * | 25 g |

Contient déjà du sel

* Pour petits pains mettre plus de levure (p.e. 5 %)

Méthode de travail

| Pétrissage | Tex Mex |
|-------------------------|------------------------------|
| Type spirale + batteur | 3 min. lent, 7-9 min. vite |
| Type pétrin axe oblique | 5 min. lent, 12-16 min. vite |

Température de la pâte : 25-26 °C

Pointage : ± 10-15 min.

Peser et bouler

Détente : ± 20 min.

Façonner

Décoration p.e. semoule de blé ou semoule de maïs

Apprêt : ± 70 min.

Cuisson : ± 30-40 min. / 240 °C pour pain de 400 g

± 20-25 min. / 235 °C pour petits pains