

Artipan Vitalis est une farine prête à l'emploi pour pain spécial Vitalis.



Recette

| Composition de la pâte | Par kg Artipan |
|------------------------|----------------|
| Artipan Vitalis | 1000 g |
| Eau | ± 630 g |
| Levure | 30 g |

Contient déjà du sel

Méthode de travail

| Pétrissage | Vitalis |
|-----------------------|-----------------------------|
| Type spirale, batteur | 5 min. lent, 8-10 min. vite |

Température de la pâte : ± 26 °C
Prefermentation : ± 15 min.
Diviser et bouler
Fermentation en boule : ± 20 min.
Façonner
Apprêt : ± 50 min.
Cuisson : ± 50 min. /230 °C