

Artipan Fibres Blanc est un mélange prêt à l'emploi pour les consommateurs de pain blanc. Artipan Fibres Blanc est un pain excellent pour la santé qui à l'apparence et le goût d'un pain blanc avec les caractéristiques typiques du pain intégral. Artipan Fibres Blanc est enrichi avec des fibres alimentaires naturelles, vitamines, minéraux et germes de blé.

Ce pain contient du Beneo® ; les fibres naturelles « l'inuline » qui stimulent la digestion et les bactéries du bifidus.



Recette

Composition de la pâte	Par kg Artipan
Artipan Fibres Blanc	1000 g
Eau	580-600 g
Levure	20 g
Sel	17 g (B) 22 g (F)

Méthode du travail

Pétrissage	Fibres Blanc
Type spirale, batteur	3 min. lent, 6-8 min. rapide

Température de la pâte	: 25 - 26 ° C
Pointage	: 25 min.
Fermentation en boule	: ± 20 min.
Apprêt	: ± 60-70 min.
Cuisson avec buée	: ± 40-45 min./235 ° C

Remarque : Fibres Blanc donne une coloration plus rapide de la croûte