

Artipur Grandmaman Pain

Un pain de campagne rustique à base de farine de froment, de seigle et d'épeautre.



Recette

Artipur Grandmaman	100%	1.000 g
Eau (*)	61%	610 g
Levure	2,5%	25 g

Sel: conformément aux prescriptions légales.

(*) *Dosage indicatif. L'hydratation peut varier d'une récolte à l'autre.*

Méthode de travail

Pétrissage

Type spirale	10 min lent
Type pétrin à bras	25 min lent
Température de la pâte	24-25 °C

Temps de pousse

Pointage 45-60 min

Pesage

Détente 15 min

Façonnage

Apprêt 60 min

Cuisson 50 min/200 à 210 °C (pas ou peu de vapeur)

