Artipan 6 céréales Petits Pains

Petits pains savoureux à base de Artipan 6 céréales.



Recette

Artipan 6 céréales	100%	1000 g
Eau	58%	580 g
Levure	2%	20 g
Forti Magic	1,5%	15 g
Sel	1,7%	17 g

Méthode de travail

Pétrissage	
Type spirale	6 min lent - pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte souple
Température de la pâte	24°C
Temps de pousse	
Pointage	10 min
Détente	10 min
Après	60 à 70 min
Cuisson	20 minutes à faible vapeur - 235 °C. - Les 2 dernières minutes avec la clé de vapeur ouverte