

ARTIPAN MULTIGRAINS 6+4



Artipan Multigrains 6+4 est un mélange prêt à l'emploi pour un pain multigrains et riche en céréales. Ce mélange est constitué de froment, seigle, maïs, avoine, orge et millet. Enrichi en graines de tournesol, morceaux de soja, graines de lin et graines de sésame. Une combinaison unique de 6 céréales et 4 graines.



ARTIPAN MULTIGRAINS 6+4



RECETTE

Artipan Multigrains 6+4	100%
Levure	2-2,5%
Sel	1,7%
Eau	58-59%

MÉTHODE DE TRAVAIL

Mélange	7 minutes
Pétrissage	Type spirale : suffisamment long en 1 ^{ère} vitesse afin d'obtenir une absorption d'eau maximale (environ 5-8 minutes). Pétrissez en 2 ^{ème} vitesse afin d'obtenir une pâte bien lisse. Type pétrisseur à bras: 5 minutes lentement, 15-20 minutes vite
Température de la pâte	25-26°C
Préfermentation	20 minutes
Fermentation en boule	20 minutes
Décoration	Libre
Apprêt	Environ 60-70 minutes
Finalisation/découpage	Libre
Cuisson	Environ 40-50 min / 225°C



CARACTÉRISTIQUES

- Mix prêt à l'emploi
- 51% complet
- 6 céréales et 4 graines
- Goût intense, léger et croustillant



APPLICATIONS

- Pain multicéréales



INGRÉDIENTS

- Soja en granulés grillés
- Millet
- Graines de tournesol
- Orge
- Graines de sésame
- Flocons d'avoine
- Flocons de malt de blé grillés
- Graines de lin brun