

ARTIPAN ÉPEAUTRE



Artipan Épeautre est un mix de pain prêt à l'emploi pour la préparation d'un pain d'épeautre et de blé léger et aéré.



ARTIPAN ÉPEAUTRE



RECETTE

Artipan Épeautre	100%
Eau	Environ 56%
Levure	2-2,5%
Sel	1,7%

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage	Type spirale : suffisamment long en 1 ^{ère} vitesse pour obtenir une absorption d'eau maximale (environ 5-8 minutes). Pétrissez en 2 ^{ème} vitesse pour obtenir une pâte bien développée Type oblique : 5 minutes lentement, 15-20 minutes vite
Préfermentation	20 minutes
Fermentation en boule	20 minutes
Décoration	Farine et/ou vapeur
Apprêt	60-70 minutes
Cuisson	40-50 min / 235°C à four tombant



CARACTÉRISTIQUES

- Valeur nutritionnelle élevée
- A le goût doux et typique de l'ancienne céréale épeautre



APPLICATIONS

- Pain de blé et d'épeautre aéré