

ARTIPAN BOSCUS



Artipan Boscus est un mix de pain à 100% qui sert à la préparation d'un pain complet fort foncé, aromatique et riche.



ARTIPAN BOSCUS



RECETTE

Artipan Boscus	100%
Levure	2-2,5%
Eau	Environ 57-59%
Contient du sel	

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 développée. Type pétrisseur de bras : 5 minutes lent, 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

- Mélange fort prêt à l'emploi
- Fort foncé
- Teneur en sel réduite
- Contient du sel iodé



APPLICATIONS

- Pain multicéréales



INGRÉDIENTS

- Graines de lin
- Graines de tournesol
- Millet
- Flocons d'avoine