

# ARTIPAN SIROCCO



Artipan Sirocco est un mélange prêt à l'emploi pour la préparation d'un pain multicéréales.



# ARTIPAN SIROCCO



## RECETTE

<b>Artipan Sirocco</b>	100%
<b>Eau</b>	60-62%
<b>Levure</b>	2-2,5%
<b>Sel</b>	1,7%

## MÉTHODE DE TRAVAIL

<b>Trempage</b>	Il est recommandé de pétrir pendant 30 minutes avec 60% de l'eau.
<b>Mélange</b>	7 minutes
<b>Pétrissage</b>	Type spirale : suffisamment long en 1 <sup>ère</sup> vitesse pour obtenir une absorption d'eau maximale (environ 5-8 minutes). Pétrissez en 2 <sup>ème</sup> vitesse pour obtenir une pâte bien développée. Type pétrisseur de bras : 5 minutes lentement, 15-20 minutes vite
<b>Température de la pâte</b>	25-26°C
<b>Préfermentation</b>	20 minutes
<b>Fermentation en boule</b>	20 minutes
<b>Décoration</b>	Libre
<b>Apprêt</b>	Environ 60-70 minutes
<b>Finalisation/découpage</b>	Libre
<b>Cuisson</b>	Environ 40-50 min / 225°C



### CARACTÉRISTIQUES

- Pain multicéréales
- Une mie dense et compacte



### APPLICATIONS

- Pain multicéréales



### INGRÉDIENTS

- Blé
- Seigle
- Avoine
- Orge
- Graines de tournesol
- Graines de lin
- Flocons de soja