

ARTIPAN DOUBLE FONCÉ



Artipan double foncé est un mélange à 100% pour pain multicéréales et graines avec une mie très foncée.



ARTIPAN DOUBLE FONCÉ



RECETTE

Artipan Double Foncé	100%
Eau	57-59%
Levure	2%
Sel	1,8%

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage	Type spirale : 7 minutes Pétrissage en deuxième vitesse jusqu'au lissage de la pâte Type pétrin à bras : 5 minutes lentement, 15-20 minutes vite
Température de la pâte	24-25°C
Pointage	20 minutes
Détente	20 minutes
Apprêt	Environ 70-80 minutes
Finition	Libre
Cuisson	Environ 35 minutes / 235°C



CARACTÉRISTIQUES

- Faible teneur en graisses saturées
- Source de fibres
- Source de protéines



APPLICATIONS

- Pain multicéréales très foncé



INGRÉDIENTS

- Orge
- Millet
- Graines de tournesol
- Graines de sésame
- Graines de lin brun
- Soja