

ARTIPAN CRUNCHY



Artipan Crunchy est un pain complet brun enrichi de graines croustillantes.



ARTIPAN CRUNCHY



RECETTE

Artipan Crunchy	100%
Levure	2%
Eau	54%
Sel	1,8%

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage	Type spirale : 7 minutes Pétrissez brièvement en 2 ^{ème} vitesse
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

- Mélange prêt à l'emploi
- Croquant, fort, aéré et solide
- Quantité abondante de graines et de céréales



APPLICATIONS

- Pain multicéréales



INGRÉDIENTS

- Blé
- Seigle
- Graines de lin
- Maïs
- Épeautre
- Graines de tournesol
- Graines de citrouille
- Millet jaune et rouge
- Millet de maïs
- Farine d'épeautre