

# Artipan Chasseur



Une excellente farine est la base pour ce mélange prêt à l'emploi, constitué de graines de tournesol, graines de lin, de fèves et de flocons de soja.

L'arôme typique provient de la farine de seigle et de l'extrait de levain naturel.

L'incorporation à ce mélange de sons de soja garantit un taux respectable de fibres.

La présence de graines assure une mie de pain-bis alléchante et légèrement croquante.



## Recette

Composition de la pâte	Par kg Artipan
Artipan Chasseur	1000 g
Eau	± 590-600 g
Levure	25 g
Sel	17 g (B) 22 g (F)

## Méthode de travail

Pétrissage	Chasseur
Type spirale, batteur Type axe oblique	3 min. lent, 7-9 min. vite 5 min. lent, 15 min. vite

Température de la pâte : 25-26 °C

Pointage : 20 min.

Fermentation en boule : 15 min.

Apprêt : 60 min.

Décoration : pour donner un accent typique, vous pouvez décorer ce pain avec un mélange de graines, après façonnage, ou saupoudrer avec de fleur de seigle

Cuisson : ± 40-45 min. / 240 °C

Tél : (+32) 4 240 37 00

[www.intergrains.be](http://www.intergrains.be)