



Artipan Septem

Artipan Septem est une farine prête à l'emploi pour du pain 7 céréales. La farine est demi-intégrale.

Les céréales utilisées sont : seigle, épeautre, maïs, avoine, orge, riz et soja. La force des gluten de froment assurent un bon développement au four.

Les grains aromatiques de seigle et d'épeautre garantissent une bonne conservation.



Recette

Composition de la pâte	Belgique	France
Artipan Septem	1000 g	1000 g
Eau	580-600 g	580-630 g
Levure	25 g	25 g
Sel	17 g	22 g

Méthode de travail

Pétrissage	Septem
Type spirale	3 min. lent, 7 min. vite
Type pétrin à axe oblique	5 min. lent, 13-16 min. vite

	Belgique	France
Température de la pâte	: 25-26 °C	24-25 °C
Pointage	: ± 25 min.	± 15 min.
Peser et bouler		
Fermentation en boule	: ± 20 min.	± 20 min.
Façonner		
Apprêt	: ± 60 min.	± 60-70 min.
Cuisson	: ± 45 min./235 °C	± 45 min./235 °C

Tél : (+32) 4 240 37 00

www.intergrains.be