



## Baguette Artipan Paricroc

Paricroc est une farine typique pour la fabrication du "vrai" pain français, baguettes, couronnes et épis.

Avec Paricroc on obtient le vrai pain français :

- \* à la croûte typique avec des beaux rejets.
- \* d'une croustillance prolongée
- \* d'un arôme appétissant
- \* de bon volume
- \* à mie bien aérée
- \* à la méthode originale

Peut servir à la fabrication de pain spécial.



### Recette

Composition de la pâte	Par kg Artipan
Artipan Paricroc	1000 g
Eau	600-630 g
Levure	20 g
Sel	17 g (B) 22 g (F)

### Méthode de travail

Eau de coulage froide. Pétrir intensivement.

Pétrissage	Paricroc
Type spirale + batteur	2 min. lent, 8 min. vite
Type pétrin à axe oblique	5 min. lent, 15 min. vite

- Température de la pâte : ± 23-24 °C  
Pointage : 5-10 min.  
Peser et bouler (ou légèrement allonger)  
Détente : 30-40 min.  
Façonner  
Apprêt : ± 120 min./24-28 °C  
Donner les incisions juste avant l'enfournement  
Cuisson : 20-22 min./235 °C  
Donner pas trop de buée

Tél : (+32) 4 240 37 00

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