



Artipan Complet Intégral

Farine intégral obtenue par une mouture spéciale sur meules de pierre des meilleurs blés de force.

Ce mélange vous garantit une panification simple, sans prétrempage préalable, et un pain dans lequel vous retrouvez le goût spécifique du grain entier.



Recette

Composition de la pâte	Belgique	France
Artipan Intégral	± 1000 g	1000 g
Eau	630 g	650-670 g
Levure	30 g	30 g
Sel	17 g	22 g

* Respecter une hydratation et temps de pétrissage correcte.

* Prétrempage est inutile.

Méthode de travail

Pétrissage	Intégral
Type spirale + batteur	5 min. lent, 10-12 min. vite

	Belgique	France
Température de la pâte	: 25-26 °C	24-25 °C
Pointage	: ± 20 min.	± 15 min.
Peser et bouler		
Détente	: ± 15 min.	± 20 min.
Façonner		
Apprêt	: ± 50 min.	± 50 min.
Cuisson	: ± 50 min./235 °C	± 50 min./235 °C

Tél : (+32) 4 240 37 00

www.intergrains.be

Parc Industriel des Hauts Sarts – 3^e Avenue n° 8 – B 4040 HERSTAL