

Un mélange de grains de froment minutieusement choisis, mouture traditionnelle, une addition d'épeautre et de seigle sont la base essentielle et fiable pour la préparation du pain Artipan Grandmaman.



Recette

Composition de la pâte	Par kg Artipan
Artipan Grandmaman	1000 g
Eau*	600-650 g
Levure	20-25 g
Sel	17 g (B) 22 g (F)

* La pâte doit être assez molle, min. 60 % d'eau.

Méthode de travail

Pétrissage	Grandmaman
Type spirale	5-10 min. lent
Type Axe oblique	5-10 min. lent

Température de la pâte : 24-25 °C

Pointage : 45-60 min.

Peser, diviser

Détente (*) : 0-15 min.

Façonnage

Apprêt : ± 60 min.

Cuisson : ± 50 min./220 °C

Pas ou très peu de vapeur.

(*) La détente donne plus de volume, ceci doit être combiné avec un pointage plus court (± 45 min.)

Tél : (+32) 4 240 37 00

www.intergrains.be