



Artipan Maya

Artipan Maya est un mélange prêt à l'emploi contenant une dose importante de graines de tournesol, de lin et de sésame. Les fibres de soja complètent ce mélange. Les gros morceaux de graines apportent une touche aromatique et croquante. La composition vigoureuse de ce mélange, à partir de blé fort, fait en sorte qu'Artipan Maya obtient un excellent comportement à la cuisson.



Recette

Composition de la pâte	Par kg Artipan
Artipan Maya	1000 g
Eau	510-540 g
Levure	20-25 g
Sel	17 g (B) 20 g (F)

Méthode du travail

Pétrissage	
Pétrin spirale	3 min. lent, 6-8 min. rapide

Température de la pâte : 25 - 26 ° C
 Pointage : 10 à 15 min.
 Détailler
 Fermentation en boule : 20 min.
 Apprêt : 70 min.
 Décorer avec décor mélange de graines
 Cuisson : ± 45 min à 235 ° C

Tél : (+32) 4 240 37 00

www.intergrains.be