

Artipan Tex Mex



Artipan Tex Mex est un mélange prêt à l'emploi pour la confection de pains au Tex Mex.

Le maïs extrudé, les grains de soja et de tournesol constituent un mélange particulièrement digeste. Ces ingrédients apportent à Artipan Tex Mex toute la force de la nature.



Recette

Composition de la pâte	Par kg Artipan
Artipan Tex Mex	1000 g
Eau	570-590 g
Levure *	25 g

Contient déjà du sel

* Pour petits pains mettre plus de levure (p.e. 5 %)

Méthode de travail

Pétrissage	Tex Mex
Type spirale + batteur	3 min. lent, 7-9 min. vite
Type pétrin axe oblique	5 min. lent, 12-16 min. vite

Température de la pâte	: 25-26 °C
Pointage	: ± 10-15 min.
Peser et bouler	
Détente	: ± 20 min.
Façonner	
Décoration p.e. semoule de blé ou semoule de maïs	
Apprêt	: ± 70 min.
Cuisson	: ± 30-40 min./240 °C pour pain de 400 g ± 20-25 min./235 °C pour petits pains

Tél : (+32) 4 240 37 00
www.intergrains.be