



Artipan Multigrains "6+4"

Artipan Multigrains "6+4" est une farine prête à l'emploi contenant 6 céréales et 4 sortes de graines différentes. Cette farine est composée de farine de froment forte, de farine de seigle, de maïs, de flocons d'avoine, d'orge et de millet.

Les graines de tournesol, de soja, de lin et de sésame complètent ce mélange spécial. Un extrait naturel de levain ainsi que des flocons de malt grillés assurent un goût spécifique et garantissent une fraîcheur de longue durée.



Recette

Composition de la pâte	Par kg Artipan
Artipan Multigrains "6+4"	1000 g
Eau	590-600 g
Levure	20 g
Sel	17 g (B) 22 g (F)

Méthode de travail

Pétrissage	Multigrains "6+4"
Type spirale, batteur	3 min. lent, 6-9 min. vite

Température de la pâte	: 25-26 °C
Pointage	: 10-15 min.
Fermentation en boule	: ± 20 min.
Apprêt	: ± 70 min.
Cuisson avec buée	: ± 40-45 min./235 °C
Décoration	: mouillez la surface sur un chiffon humide et puis roulez-le dans un mélange de graines pour décoration.

Tél : (+32) 4 240 37 00

www.intergrains.be