

# Artipan Maltinut



Farine prête à l'emploi pour la préparation de pain aux noix. Le pain Artipan Maltinut fabriqué à partir d'un mélange équilibré de noix de malt grillé est un accompagnement idéal pour tous les plateaux à fromage. Ce pain convient facilement pour une consommation quotidienne. Une addition élevée de farine intégrale de seigle garantit une mie moelleuse et une longue fraîcheur.



## Recette

Composition de la pâte	Belgique	France
Artipan Epeautre	1000 g	1000 g
Eau	± 550 g	± 550 g
Levure	25 g	25 g
Sel	17 g	22 g

\* Une hydratation maximale est exigée à cause des caractéristiques légèrement raffermisantes de la pâte.

## Méthode de travail

Pétrissage	Maltinut
Type spirale + batteur	5 min. lent, 5-7 min. vite
Type pétrin à axe oblique	5 min. lent, 13-16 min. vite

	Belgique	France
Température de la pâte	: 25-26 °C	24-25 °C
Pointage	: ± 25 min.	± 20 min.
Peser et bouler		
Fermentation en boule	: ± 20 min.	± 20 min.
Façonner		
Apprêt	: ± 60 min.	± 60 min.
Cuisson	: ± 45 min./235 °C	± 35-45 min./230 °C

Tél : (+32) 4 240 37 00

[www.intergrains.be](http://www.intergrains.be)