

Artipan Rustical



Farine 100 % intégrale prête à l'emploi pour la fabrication d'un pain de seigle plutôt foncé, riche en fibres alimentaires. L'absorption d'eau élevée garantit un rendement maximal et une fraîcheur sans pareil.



Recette

Composition de la pâte	Belgique	France
Artipan Rustical	1000 g	1000 g
Eau	± 700 g	720-750 g
Levure	20 g	25 g
Sel	17 g	22 g

Méthode de travail

Pétrissage	Belgique	France
Type spirale	3 min. lent, 5 min. vite	3 min. lent, 5 min. vite
Type pétrin à axe oblique	-	5 min. lent, 8-10 min. vite

Température de la pâte : 25-27 °C

Pointage : ± 30 min.

Peser et façonner

Apprêt : ± 60 min.

Cuisson : ± 45 min. / 235 °C

- donner de la buée lors de l'enfournement (peu si les pâtons sont farinés)

Tél : (+32) 4 240 37 00

www.intergrains.be