

# Artipan Silhouet



Artipan Silhouet est un mélange de farine de froment et de seigle, 100 % intégral, riche en fibre et à conseiller pour toute diète amaigrissante.

Le goût prononcé du mélange de froment et de seigle est renforcé par la présence de levain.



## Recette

Composition de la pâte	Par kg Artipan
Artipan Silhouet	1000 g
Eau	± 630 g
Levure	30 g
Sel	17 g (B) 22 g (F)

## Méthode de travail

Pétrissage	Silhouet
Type spirale + batteur	5 min. lent, 8-10 min. vite
Type axe oblique	8-10 min. lent, 16-20 min. vite

Température de la pâte	: ± 26 °C
Pointage	: ± 10 min.
Diviser et bouler	
Détente	: ± 20 min.
Façonnage	
Apprêt	: ± 50 min.
Cuisson	: ± 50 min./230 °C

Tél : (+32) 4 240 37 00

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