



Artipan Vitalis



Artipan Vitalis est une farine prête à l'emploi pour pain spécial Vitalis.



Recette

Composition de la pâte	Par kg Artipan
Artipan Vitalis	1000 g
Eau	± 630 g
Levure	30 g

Contient déjà du sel

Méthode de travail

Pétrissage	Vitalis
Type spirale, batteur	5 min. lent, 8-10 min. vite

Température de la pâte : ± 26 °C
Prefermentation : ± 15 min.
Diviser et bouler
Fermentation en boule : ± 20 min.
Façonner
Apprêt : ± 50 min.
Cuisson : ± 50 min. / 230 °C

Tél : (+32) 4 240 37 00

www.intergrains.be

Parc Industriel des Hauts Sarts – 3^e Avenue n° 8 – B 4040 HERSTAL