



ARTIPAN

Mélange pour pain multi-céréales

Artipan Chasseur

Une farine prêt à l'emploi, constitué de graines de tournesol, graines de lin et de flocons de soja. L'arôme typique provient de la farine de seigle et de l'extrait de levain naturel. La présence de graines assure une mie de pain-bis alléchante et légèrement croquante.

Recette

Composition de la pâte

Artipan Chasseur	1.000 g
Eau	± 580 g
Levure	20-25 g
Sel	Conformément aux prescriptions légales

Méthode de travail

Pétrissage

Type spirale	3 min lent, 6-8 min rapide
Type pétrin à bras	5 min lent, 15-20 min rapide

Température de la pâte 25-26 °C

Temps de pousse

Pointage	15-20 min
Détente	20 min
Apprêt	60-70 min
Cuisson	40-50 min / 225 °C

Si préparé conformément à la recette ci-dessus, ce pain Artipan comporte la (les) allégation(s) nutritionnelle(s) suivante(s) :

- **Source de fibres**
- **Source de protéines**