



## ARTIPAN

### Mélange pour pain croustillant

#### Artipan Ciabatta

Mélange prêt à l'emploi pour la préparation des petits pains croustillants et ciabatta. Le Pain Ciabatta est d'origine Italienne avec une manière de préparation très spéciale: une longue fermentation et une pâte très molle garantissent un arôme délicieux avec une mie bien alvéolée sous une croûte légèrement croquante.

#### Recette

##### Composition de la pâte

Artipan Ciabatta	1.000 g
Eau	700-750 g
Levure	20 g
Huile d'olive (en option)	
Sel	Conformément aux prescriptions légales

##### Méthode de travail

###### Pétrissage

Type spirale + batteur	2 min lent, 6 min rapide (avec 65% de l'eau)
Type pétrin à bras	4 min rapide (avec 10-15% de l'eau)

**Température de la pâte** 24 °C

###### Temps de pousse

Pointage	1/1,5 heure dans un bac en plastique
Façonnage	Bien fariner la table, verser la pâte sur la table et découper des pâtons
Apprêt	30-40 min
<b>Cuisson</b>	20 min / 230 °C (avec vapeur)

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

- **Faible teneur en graisses saturées**
- **Source de protéines**