



ARTIPAN

Mélange pour pain thématique

Artipan Protection

Mélange prêt à l'emploi pour la préparation d'un pain spécial multi-grains, appauvris en sodium et riche en fibres.

Recette

Composition de la pâte

Artipan Protection	1.000 g
Eau	± 580 g
Levure	20-25 g
Contient du sel	

Méthode de travail

Pétrissage

Type spirale 3 min lent, 6-8 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) :

- Riche en fibres
- Source de protéines
- Réduit en Sel