



ARTIPAN

Mélange pour pain gris

Artipan Seigle

Mélange prêt à l'emploi pour la préparation d'un pain gris au blé et seigle. La mie est assez aérée à au goût à la fois doux et prononcé.

Recette

Composition de la pâte

Artipan Seigle	1.000 g
Eau (tiède)	± 610 g
Levure	20-25 g
Sel	Conformément aux prescriptions légales

Méthode de travail

Pétrissage

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

Température de la pâte ± 28 °C

Temps de pousse

Pointage	± 30 min (pas de détente)
	Diviser la pâte et la façonner

Apprêt ± 60 min

Cuisson 40-50 min / 250 °C avec une baisse de la température

Donner de la vapeur au moment de la mise au four (légèrement si les pâtons sont farinés)

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 fibres**
- **Source de protéines**

