



ARTIPAN

Mélange pour pain multi-céréales

Premix Sherpa 30%

Premix à 30% pour la préparation d'un pain multicéréale léger enrichi de graines de lin, sésame et tournesol. Les graines donnent une mie appétissante et un goût croustillant.

Recette

Composition de la pâte

Premix Sherpa 30%	300 g
Farine	700 g
Eau	± 560 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