

ARTIPAN

Mélange pour pain thématique

Artipan Appauvri en glucides

Mélange prêt à l'emploi pour la préparation d'un pain spécial appauvri en glucide. Certains régimes recommandent ceci. Le pain contient \pm 40% moins hydrates de carbones digestibles rapport au pain blanc. Artipan Appauvri en glucides est appauvri en sel.

Recette

Composition de la pâte

Artipan Appauvri en glucides	1.000 g
Eau	\pm 620 g
Levure	25-30 g
Sel	Conformément aux prescriptions légales

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 graisses insaturées
- Riche en fibres
- Riche en protéines
- Réduit en glucides
- Réduit en Sel