



ARTIPAN

Mélange pour pain blanc

Artipan Bignou

Une farine prête à l'emploi pour la fabrication de pains de campagne à longue fermentation. Artipan Bignou doit son goût exceptionnel aux levains et aux arômes secondaires qui ont le temps de se développer tout doucement au sein de la pâte molle.

Recette

Composition de la pâte	Bignou	Pain
Artipan Bignou	1.000 g	1.000 g
Eau	± 800 g	± 600 g
Levure	10-15 g	20 g
Sel	Conformément aux prescriptions légales	

Méthode de travail	Bignou	Pain
Pétrissage		
Type spirale	3 min lent, 6 min rapide avec 65% de l'eau 3 min rapide avec de l'eau restant	3 min lent, 6-7 min rapide
Température de la pâte	26-28 °C	25-26 °C
Temps de pousse		
Pointage	60 min	20 min
Détente	60 min	20 min
Aprêt	60 min	65 min
Enfournement: après l'apprêt, couper des pâtons de 350-500 g sur une surface bien farinée. Laisser reposer encore 30 min sur le tapis d'enfournement.		
Cuisson	30-40 min / 240 °C Avec vapeur	40 min / 230 °C

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

