



ARTIPAN

Mélange pour pain multi-céréales

Artipan Crunchy

Mélange 100% pour la préparation d'un pain multicéréales ferme et croustillant. Combinaison de 5 céréales (le blé, le seigle, le maïs, l'épeautre et le soja) avec des graines de lin, du millet rouge et jaune, des graines de tournesol et des graines de citrouille.

Recette

Composition de la pâte

Artipan Crunchy	1.000 g
Eau	500 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

Si préparé conformément à la recette ci-dessus, ce pain Artipan comporte la (les) allégation(s) nutritionnelle(s) suivante(s) :

- **Source de fibres**
- **Source de protéines**