



ARTIPAN

Mélange pour pain thématique

Artipan Maïs

Un mélange prêt à l'emploi pour la confection de pains au maïs. Le maïs extrudé, la farine de maïs et de blé, de soja et de tournesol constituent un mélange particulièrement digeste.

Recette

Composition de la pâte

Artipan Maïs	1.000 g
Eau	± 580 g
Levure*	20-25 g
Sel	Conformément aux prescriptions légales

*Pour petits pains : 5 %

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) :

- **Faible teneur en graisses saturées**
- **Source de protéines**