



ARTIPAN

Mélange pour pain multi-céréales

Artipan Maltinut

Farine prête à l'emploi pour la préparation de pain aux noix. Le pain Artipan Maltinut fabriqué à partir d'un mélange équilibré de noix et de malt grillé est un accompagnement idéal pour tous les plateaux à fromage. Une addition élevée de farine intégrale de seigle garantit une mie moelleuse et une longue fraîcheur.

Recette

Composition de la pâte

Artipan Maltinut	1.000 g
Eau	± 550 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) :

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