



ARTIPAN

Mélange pour pain multi-céréales

Premix Masai 33%

Premix à 33% pour la préparation d'un pain multicéréale très foncé et croustillant. A base de malt grillé, garants d'un goût et d'un arôme très spécifique. Premix Masai 33% contient du soja, des graines de lin, de tournesol et de citrouille. Les graines lui donnent une mie appétissante et un goût croustillant.

Recette

Composition de la pâte

Premix Masai 33%	333 g
Farine	667 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