



ARTIPAN

Mélange pour pain multi-céréales

Artipan Nia

Une farine prête à l'emploi pour la préparation d'un pain multi-céréales à la mie foncée. La combinaison unique de flocons froment, de graines de tournesol, de soja, de graines de lin et de seigle en fait un pain léger et digeste. Nia, un pain délicieux pour un équilibre énergétique !

Recette

Composition de la pâte

Artipan Nia	1.000 g
Eau	± 590 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**