



## ARTIPAN

### Mélange pour pain multi-céréales

#### Artipan Solare

Mélange prêt à l'emploi pour la préparation d'un pain multi-céréales enrichi de graines de soja et de tournesol.

#### Recette

##### Composition de la pâte

Artipan Solare	1.000 g
Eau	± 580 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
	Décor en option (voir Décor)

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 protéines**