

ARTIPAIN

CHÂTAIGNE-FIGUE-NOISETTE

Les Ingrédients

> 500GR D'ARTIPAIN CHÂTAIGNE FIGUE NOISETTE

> 12GR DE LEVURE

> 300GR D'EAU TIÈDE

> 9GR DE SEL

La Recette



MÉLANGEZ LA FARINE, LA LEVURE, L'EAU ET LE SEL. LAISSEZ REPOSER LA PÂTE 30 MINUTES. FAÇONNEZ VOTRE PAIN COMME VOUS LE DÉSIREZ, LAISSEZ POUSSER PENDANT 1H À 25° C. FARINEZ LE PAIN ET LE LAMER. PUIS ENFOURNEZ-LE DANS UN FOUR À 230° C PENDANT 30 À 40 MIN. PUIS BAISSÉZ LA TEMPÉRATURE DU FOUR AU BOUT DE 10MIN POUR ARRIVER À 200° C EN FIN DE CUISSON.

COMPOSITION : FARINE DE BLÉ, CUBES DE FIGUES, FARINE DE SEIGLE, CHÂTAIGNE FARINE ET ÉCLATS, NOISETTES, GLUTEN DE BLÉ, ARÔME, LEVAIN DE BLÉ DÉVITALISÉ, ACIDE ASCORBIQUE, ALPHA AMYLASE, XYLANASE.

SARL JAFFUEL

MINOTERIE DES CHAUVETS 48300 LANGOGNE

04 66 69 05 76