

# ARTIPAIN

# CÉRÉALES

---

## Les Ingrédients

> 500GR D'ARTIPAIN CÉRÉALES

> 10GR DE LEVURE

> 300GR D'EAU

NE PAS METTRE DE SEL ( DÉJÀ INCORPORÉ DANS LA FARINE)

---

## La Recette



MÉLANGEZ LA FARINE AVEC L'EAU ET LA LEVURE. LAISSEZ POSER LA PÂTE 30 MINUTES, PUIS FAÇONNEZ VOTRE PAIN COMME VOUS LE SOUHAITEZ, ET LAISSER LE POUSSER PENDANT 1 HEURE À 26° C. ENFOURNEZ LE DANS UN FOUR VENTILÉ À 200° C PENDANT 15-20 MINUTES.

---

COMPOSITION : FARINE DE BLÉ, SEL, GRAINES ET CÉRÉALES ( SÉSAME, LIN, TOURNESOL, AVOINE, ORGE, SEIGLE, RIZ, MAÏS ), SEL, GLUTEN DE FROMENT, LEVAIN DE SEIGLE DÉSACTIVÉ, FARINE MALTÉE FONCÉE, ÉMULSIFIANT : E472E, MALT DE BLÉ, AGENT DE TRAITEMENT DE LA FARINE E300. PRODUITS ALLERGÈNES

---

SARL JAFFUEL

MINOTERIE DES CHAUVETS 48300 LANGOGNE

04 66 69 05 76