

# ARTIPAIN

# VIVALDI

---

## Les Ingrédients

> 500GR D'ARTIPAIN VIVALDI

> 12GR DE LEVURE

> 260GR À 275GR 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 1H15 À 25° C. FARINEZ LE PAIN ET LAMEZ EN FORME DE « V » PUIS ENFOURNEZ-LE DANS UN FOUR À 230° C PENDANT 25 À 30 MIN.

---

COMPOSITION : FARINE DE BLÉ, CUBES DE CITRON, ABRICOT ET FIGUES, GRAINES DE LIN BRUN, RAISINS SECS, GRAINES DE TOURNESOL, FARINE SEIGLE, SUCRES, ÉPICES, ORANGE EN POUDRE, DEXTROSE DE BLÉ, ACIDE ASCORBIQUE, ALPHA AMYLASE, XYLANASE, ACIDE CITRIQUE, SORBATE POTASSIUM.

---

SARL JAFFUEL

MINOTERIE DES CHAUVETS 48300 LANGOGNE

04 66 69 05 76