



Farines pour le pain

« Eclat de Céréales »

« Graines de champions »

« Artipain « Céréales »

« Artipain « Pepsane »

Pour les 4 farines ci-dessus, mélangez **1kg de farine** avec **600g d'eau**, **20g de levure** et **15g de sel** (sauf pour l'Artipain Céréales). Pointage 30'. Divisez. Laissez reposer 15', façonnez, Apprêt de 40' à 60' 26°C. Enfourez dans un four ventilé à 200°C pendant 15-20 min.

Artipain « Châtaigne »

Mélangez **1kg d'Artipain à la Châtaigne** avec **20g de sel**, **20g de levure** et **580g d'eau**. Pointage 30', façonnez. Faire un apprêt de 45' à 26°C. Enfourez votre pain dans un four ventilé à 240°C pour 30-40 min.

Artipain « Seigle »

Mélangez **500g Artipain seigle** avec **12g de levure** et **330g d'eau**. Pointage 20' à 30', façonnez votre de pain en boule. Apprêt de 45' à 60 ' puis enfourez à 280°C pendant 40 min.

Artipain « Complet »

Mélangez **1kg d'Artipain Complet** avec **20g de levure**, **670g d'eau**. Pointage 15' à 20'. Façonnez-le de la façon dont vous le souhaitez. Apprêt 45' à 60' puis enfourez à 220°C pendant 40 min.

Artipain « Maïs »

Versez **1kg d'Artipain Maïs** avec **570g d'eau**, **20g de levure**, **20g de sel** puis mélangez. Pointage 30', divisez, faire une détente de 15'. Façonnez votre pain de la façon dont vous le souhaitez, Apprêt de 1h15 à 25°C puis enfourez-le dans un four à 240°C pendant 30 à 40 min, baissez la température du four au bout de 15 min.

Artipain « Lozérien »

Mélangez **1kg d'Artipain « Le Lozérien »**, avec **20g de sel**, **20g de levure** et **700g d'eau**. Pointage 60', divisez, détente 60'. Façonnez de la façon dont vous le souhaitez puis faire un apprêt de 55'. Enfourez votre pain dans un four ventilé à 250°C pendant 40-45 min. Saturez le four en humidité

« Lozérien aux Fruits »

Mélangez **1kg d'Artipain Lozérien aux fruits** avec **18g de sel**, **15g de levure** et **650g d'eau**. Pointage 2 heures Façonnez, apprêt 1h à 25°C puis enfourez dans un four à 250°C pendant 30 à 45 min. (penser à la buée)

« Le Pavé Provençal »

Idéal pour des fougasses, en pâte à pizza et pain d'apéritif !
Mélangez **1kg de farine Pavé Provençal** avec **20g de levure**, **640g d'eau** et **20g d'huile d'olive**. Pointage 30' Façonnez, apprêt de 45' à 28°C, humidifiez-le avec un peu d'eau puis enfourez dans un four à 250°C pendant 14 min.

Pain « Seigle Pruneaux
Miel »

Mélangez **1kg de farine de seigle pruneaux-miel** avec **20g de levure**, **11g de sel** et **550g d'eau**. Laissez reposer pendant 20' puis divisez et laissez reposer encore 20'. Ensuite façonnez de la façon dont vous le souhaitez puis enfourez dans un four à 220°C pendant 25 min (attention à la prise de couleur).

Artipain « Burger »

Pour **1kg de farine**, mélangez **580gr d'eau**, **30gr de levure**, **50gr de beurre**. Laissez pousser la pâte pendant 30min. Divisez en pâtons de **80 à 100gr**. Façonnez les boules sur une plaque, les aplatir légèrement. Laissez pousser pendant environ 1h15. Dorez les pains avant la mise au four avec un jaune d'œuf, vous pouvez aussi ajouter des graines sur vos pains. Enfourez pendant 12min à 220°C.

Pain « Le Vivaldi »

Pour **1kg de farine**, mélangez **520 à 550gr d'eau tiède**, **25gr de levure** et **18gr de sel**. Mettre dans un bac au repos pendant 30min. Puis façonnez soit en boule soit en baguette. Apprêt de 1h à 1h15 à environ 25°C. Farinez le pain et mettre au four à 230°C pendant 25 à 30min.

Pain « Châtaigne Figue
Noisette »

Mélangez **1kg de farine**, **25gr de levure**, **600gr d'eau tiède**, et **18gr de sel**. Pétrir. Faire un pointage de 30min. Divisez et mettez en pâton. Repos pendant 15min puis façonnez une boule. Apprêt de 45 à 60min à 25°C. Mettre au four pendant 30 à 40min à 230°C, avec une baisse de température du four au bout de 10min pour arriver à 200°C en fin de cuisson. Attention à la prise de couleur excessive.

Artipain « Edona »

Mélangez **1kg de farine**, **20gr de levure**, **600gr d'eau**. Laissez pousser pendant 30min, diviser en pâtons de 250gr en forme allongée, détente 15min. Façonnez des baguettes, et laissez à nouveau pousser 45 à 60min. Farinez votre pain, mettez un coup de lame, enfourez à 240°C pendant 20min.

Les préparations

Muffins aux pépites de chocolat

Mélangez **1000g de préparation muffins aux pépites de chocolat** avec **450g de lait**, **225 gr d'huile** et **3 œufs** dans un saladier jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Remplissez les moules à Muffins au 2/3 puis enfourner dans **un four à 180°C pendant 25 min.**

Muffins Nature

Mélangez **1000g de préparation muffins** avec **450g de lait**, **250g d'huile** et **3 œufs** dans un saladier jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Remplissez les moules à Muffins au 2/3 puis enfourner dans **un four à 180°C pendant 25 min.**

Cookies aux pépites de chocolat / Cranberries Chocolat Noisettes / Eclats Caramel beurre salé

Mélangez **1000g de préparation cookies aux pépites de chocolat** avec **220g de beurre** et **3 œufs** dans un saladier jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Laissez reposer dans un réfrigérateur pendant 30 min. Réalisez des petites boules puis les aplatir avec la paume de la main, déposez-les sur une plaque de cuisson puis enfourner dans **un four à 180°C pendant 10 à 12 min.** Sortez les cookies et laissez-les durcir.

<< Brownies >>

Mélangez lentement **500g de farine Brownies** avec **65g d'eau** et **155g de beurre mou**. Ajoutez **4 œufs** et **des noix** (facultatif). Versez la pâte dans un moule puis faire cuire à **185°C pendant 20 minutes**. Laissez refroidir et dégustez.

Artipain << Brioche >>

Mélangez **1kg d'Artipain brioche** avec **30g de levure**, **110g d'eau** et **6 œufs**. Pointage 45' au froid, façonnez votre brioche en boule. Apprêt 1h15 à 28°C puis enfournez-la dans **un four à 150°C pendant 25-35 min.**

Artipain << Pain d'épice >>

Mélangez **500g de miel** avec **600g d'eau chaude** (environ 50°C) puis ajoutez **1kg d'Artipain pain d'épice**. Versez le mélange dans un moule haut puis enfourner-le dans un **four à 150°C pendant 1h** pour une couleur caramel blond ou **200°C pendant 1h** pour une couleur caramel foncé.

Cake aux Oranges / Cake aux fruits / aux fruits rouges

Mélangez **500g de préparation pour cake** avec **140g d'huile** et **170g d'eau** dans un saladier. Versez le mélange dans un moule à cake beurré et fariné. Puis enfournez dans **un four à 180°C pendant 50 min**, piquez dans le cake pour vérifier la cuisson.

**Certains produits peuvent être allergènes.
Renseignez-vous !**

Minoterie des Chauvets

Recettes de nos farines



SARL JAFFUEL

Minoterie des Chauvets
48300 LANGOGNE
Tel : 04.66.69.05.76

Email : jaffuel@wanadoo.fr
www.minoteriedeschauvets.com