

ARTIPAIN

MAÏS

Les Ingrédients

> 500GR D'ARTIPAIN MAÏS

> 10GR DE LEVURE

> 285GR D'EAU

> 10 GR 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, PUIS ENFOURNEZ-LE DANS UN FOUR À 240° C PENDANT 30 À 40 MIN. BAISSÉZ LA TEMPÉRATURE DU FOUR AU BOUT DE 15 MIN.

COMPOSITION : FARINE DE BLÉ T65, FARINE DE MAÏS, GRAINES DE TOURNESOL, GLUTEN DE BLÉ, CURRY, FARINE DE BLÉ MALTÉ

SARL JAFFUEL

MINOTERIE DES CHAUVETS 48300 LANGOGNE

04 66 69 05 76