

ARTIPAIN CHÂTAIGNE

Les Ingrédients

> 500GR D'ARTIPAIN CHÂTAIGNE

> 10GR DE SEL

> 10GR DE LEVURE SÈCHE

> 290GR D'EAU

La Recette



MÉLANGEZ L'ARTIPAIN CHÂTAIGNE AVEC LE SEL ET LA LEVURE, PUIS AJOUTEZ Y L'EAU. PÉTRISSEZ JUSQU'À L'OBTENTION D'UNE PÂTE HOMOGÈNE. LAISSEZ POUSSER PENDANT 30MIN PUIS FAÇONNEZ. REFAIRE POUSSER PENDANT 45MIN À 26° C. ENFOURNEZ DANS UN FOUR VENTILÉ À 240° C PENDANT 30 À 40 MINUTES. LAISSEZ REFROIDIR ET DÉGUSTEZ.

COMPOSITION : FARINE DE CHÂTAIGNE, FARINE DE BLÉ T65, PRODUITS ALLERGÈNES

SARL JAFFUEL

MINOTERIE DES CHAUVETS 48300 LANGOGNE

04 66 69 05 76