

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. Pointage 30'. Divisez. Laissez reposer 15', façonnez, Apprêt de 40' à 60' 26°C. Enfournez 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. Enfournez votre pain dans un four ventilé à 240°C pour 30-40 min.

Artipain « Seigle »

Mélangez 1kg Artipain seigle avec 20g de levure, 660g d'eau et 16gr de sel. Pointage 20' à 30', façonnez votre de pain en boule. Apprêt de 45' à 60' puis enfournez à 280°C pendant 40 min.

Artipain « Complet »

Mélangez 1kg d'Artipain Complet avec 20g de levure, 670g d'eau, et 16gr de sel. Pointage 15' à 20'. Façonnez-le de la façon dont vous le souhaitez. Apprêt 45' à 60' puis enfournez à 220°C pendant 40 min.

Artipain « Maïs »

Versez 1kg d'Artipain Maïs avec 570g d'eau, 20g de levure, 16g 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 enfournez-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'. Enfournez 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 enfournez 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 enfournez 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 enfourner 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 aplatissez 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. Enfournez 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 mettez 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, enfournez à 240°C pendant 20min.

Artipain « Foccacia »

Mélangez 1kg de farine, 680g d'eau, 15gr de levure, 16gr de sel, et 50gr d'huile d'olive. Laissez pousser pendant 1h30, étaler la pâte du bout des doigts en écrasant avec force, puis déposer la garniture souhaitée (romain, huile d'olive, tomates...). Laisser de nouveau pousser pendant 45min à 25°C. Enfournez à 280°C pendant 8/10 minutes.

Artipain « Pain de mie »

Mélangez 500gr de préparation avec 200gr d'eau, 20 gr de levure, 65gr de lait et 15gr de beurre. Laissez pointer la pâte 15min puis formez des pâtons et laissez reposer 15min. Serrez et mettre dans un moule à pain de mie. Laissez pousser 1h15. Faire cuire pendant 20 à 30 min à 160°C four ventilé selon le poids. Possibilité de faire des toasts avec cette farine, retrouvez la recette sur notre site internet.



Artipain « Thorik »

Mélangez **500gr de farine Thorik, 300g d'eau, 20gr de levure, 12gr de sel.** Laissez pousser pendant **30min.** Divisez en pâtons d'environ 350GR et les mettre en boules. Laisser de nouveau pousser pendant **15min** à 25°C. Vous pouvez les mettre dans des barquettes, et laissez pousser une autre fois 1h à 1h30 à température ambiante, ou au frigo pendant 12h ou 24h. Si au frigo, les laisser à température ambiante pendant 3h avant d'enfourner 25/30min à 230°C.

Artipain « Le Céleste »

Mélangez **500gr de farine Céleste, 220g d'eau, 15gr de levure, 8gr de sel.** Laissez pousser pendant **30min.** Divisez en pâtons d'environ 350GR. Laisser de nouveau pousser pendant **20min** à 25°C. Façonnez votre pain, et laisser pousser 1h15. Cuisson à 200°C pendant 45min. Petit conseil pour une mie plus aérée : mettre 100gr à 200gr de pâte fermentée au pétrissage.

« Artipain Brut de Terroir »

Mélangez lentement **500g de farine Brut de Terroir avec 410g d'eau, 10gr de levure et 9gr de sel.** Mélangez tous les ingrédients, l'eau plutôt chaude. Laissez pointer la pâte pendant 1h puis formez vos pains. Laissez reposer 30min, puis enfourmez pendant 20min à 260°C puis 40min à 230°C et laissez sécher 20min four éteint. Petit conseil pour une mie plus aérée : mettre 100gr à 200gr de pâte fermentée au pétrissage.

Artipain « Brioche »

Mélangez **1kg d'Artipain brioche avec 30g de levure, 300g d'eau et 6 œufs.** Pointage 45° au froid, façonnez votre brioche en boule. Apprêt 1h15 à 28°C puis enfourmez-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 enfournez-le dans un **four à 150°C pendant 1h** pour une couleur caramel blond **ou 200°C pendant 1h** pour une couleur caramel foncé.

Nous avons également une gamme sucrée, cookies, muffins, brownies, cakes, madeleines, ...

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