



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. 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 **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 enfourez 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 enfourez 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 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**.

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...). Laissez de nouveau pousser pendant **45min** à **25°C**. Enfourez 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. Laissez 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. Laissez de nouveau pousser pendant **20min** à 25°C. Façonnez votre pain, et laissez 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 enfournez 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 enfournez-la dans un **four à 150°C pendant 25-35 min**.

Artipain « Pain d'épice »

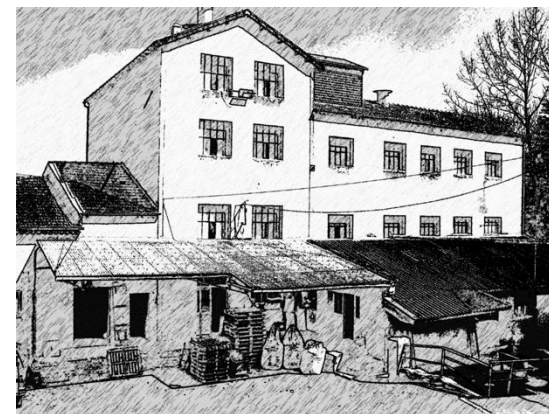
Mélangez **500g de miel** avec **600g d'eau chaude** (environ 50°C) puis ajoutez **1kg d'Artipain pain d'épice**. Versez le mélange dans un moule haut puis enfournez-le dans un **four à 150°C pendant 1h** pour une couleur caramel blond ou **200°C pendant 1h** pour une couleur caramel foncé.

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