

ARTIPAIN

BRUT DE TERROIR

Les Ingrédients

- > 500 GR ARTIPAIN BRUT DE TERROIR
- > 410 GR D'EAU
- > 10 GR LEVURE
- > 9 GR SEL

Recette



MÉLANGEZ 500GR DE PRÉPARATION AVEC 410GR D'EAU (PLUTÔT CHAUDE) 10 GR DE LEVURE, 9GR DE SEL.
LAISSEZ POINTER LA PÂTE 1H PUIS FORMEZ VOS PAINS. LAISSEZ REPOSER 30MIN. CUISSON PENDANT
20MIN À 260 °C PUIS 40MIN À 230 °C ET LAISSEZ SÉCHER 20MIN FOUR ETEINT.

INGRÉDIENTS : FARINE DE SEIGLE, FARINE DE GRAND EPEAUTRE, LEVAIN DE SEIGLE DÉVITALISÉ, FIBRES VÉGÉTALES, ÉCLATS DE MIEL, FARINE DE SEIGLE MALTÉ

SARL JAFFUEL

MINOTERIE DES CHAUVETS 48300 LANGOGNE

04 66 69 05 76