

# ARTIPAIN

## LE CÉLESTE

---

### Les Ingrédients

> 500 GR ARTIPAIN CÉLESTE

> 220 GR D'EAU

> 10 GR LEVURE

> 8 GR SEL

---

### La Recette



MÉLANGEZ 500GR DE PRÉPARATION AVEC 220GR D'EAU ET 10 GR DE LEVURE. LAISSEZ POINTER LA PÂTE 30MIN PUIS FORMEZ DES PÂTONS. REPOS 20MIN. FAÇONNEZ VOTRE PAIN ET LAISSEZ POUSSEZ 1H15. CUISSON PENDANT 45MIN À 200 °C.

PETIT CONSEIL POUR UNE PÂTE PLUS AÉRÉE: METTRE 100 G À 200G DE PÂTE FERMENTÉ AU PÉTRISSAGE

---

INGRÉDIENTS : FARINE DE BLÉ, RAISINS SECS, AMANDES, NOISETTES, CUBES D'ABRICOTS, CUBES DE FIGUES, GRAINES DE TOURNESOL, GRAINES DE COURGE, PISTACHES, GLUTEN DE BLÉ, LEVAIN DE SEIGLE ET BLÉ, MALT D'ORGE TORRÉFIÉ, LEVAIN DE SEIGLE DÉVITALISÉ, ÉPICES, ACIDE ASCORBIQUE, ENZYME

---

SARL JAFFUEL

MINOTERIE DES CHAUVENTS 48300 LANGOGNE

04 66 69 05 76