

ARTIPAIN

THORIK

Les Ingrédients

- > 1KG DE ARTIPAIN THORIK
 - > 560GR À 600GR D'EAU
 - > 35GR À 40GR DE LEVURE
 - > 20GR À 25GR DE SEL
-

La Recette



POUR 1KG DE FARINE, MÉLANGEZ ENTRE 560 ET 600GR D'EAU, 35 À 40GR DE LEVURE ET 20GR À 25GR DE SEL. LAISSEZ POUSSER LA PÂTE PENDANT 30MIN. DIVISEZ EN PÂTONS D'ENVIRON 350GR. BOULER LES PÂTONS LÉGÈREMENT. LAISSEZ POUSSER PENDANT ENVIRON 15MIN. LES METTRE DANS DES MOULES À PAIN DE MIE OU EN BARQUETTES. APPRÊT DE 1H À 1H30 À 25° C OU À 2° C PENDANT 12 À 24H PUIS RE-CHAUFFE PENDANT 3H À 16-18° C. ENFOURNEZ LES PÂTONS 25 À 30MIN À 230° C.

INGRÉDIENTS : FARINE DE BLÉ, GRAINES DE TOURNESOL, GRAINES DE LIN BRUN ET JAUNE, GLUTEN, GRITS DE SOJA, MALT D'ORGE TORRÉFIÉ, FARINE D'ORGE, FARINE DE SEIGLE, GRAINES DE MILLET, LEVAIN DE SEIGLE ET BLÉ, FIBRES VÉGÉTALES, ACIDE ASCORBIQUE, ENZYMES ALPHA AMYLASE ET XYLANASE

SARL JAFFUEL

MINOTERIE DES CHAUVETS 48300 LANGOGNE

04 66 69 05 76