

ARTIPAIN

FOCCACIA

Les Ingrédients

- > 1KG D'ARTIPAIN FOCCACIA
 - > 680GR D'EAU
 - > 15GR DE LEVURE
 - > 16GR DE SEL
 - > 50GR D'HUILE D'OLIVE
-

La Recette



POUR 1KG DE FARINE, MÉLANGEZ 680GR D'EAU, 15GR DE LEVURE, 16GR DE SEL ET 50GR D'HUILE D'OLIVE. LAISSEZ POUSSER LA PÂTE PENDANT 1H30. ÉTALEZ LA PÂTE DU BOUT DES DOIGTS EN ÉCRASANT AVEC FORCE, PUIS DÉPOSER LA GARNITURE SOUHAITÉ (ROMARIN, HUILE D'OLIVE, TOMATES... LAISSEZ POUSSER À NOUVEAU PENDANT 45 MINUTES À 25 °C. ENFOURNEZ À 280 °C PENDANT 8/10 MINUTES.

INGRÉDIENTS : FARINE DE BLÉ, FARINE DE BLÉ DUR, SEMOULE DE BLÉ DUR, LEVAIN DE BLÉ DÉVITALISÉ, FARINE DE BLÉ MALTÉ, ARÔME NATUREL (BLÉ), ALPHA AMYLASE, AMYLASE MALTOGÈNE, XYLANASE

SARL JAFFUEL

MINOTERIE DES CHAUVETS 48300 LANGOGNE

04 66 69 05 76