

# ARTIPAIN COMPLET

---

## Les Ingrédients

> 500GR D'ARTIPAIN COMPLET

> 10GR DE LEVURE

> 335GR D'EAU

---

## La Recette



MÉLANGEZ L'ARTIPAIN COMPLET AVEC LA LEVURE ET L'EAU. LAISSER POUSSER PENDANT 20 MINUTES. FAÇONNEZ VOTRE PAIN COMME VOUS LE SOUHAITEZ. LAISSEZ POUSSER PENDANT 1 HEURE. ENFOURNEZ-LE À 220° C PENDANT 40 MINUTES. LAISSEZ REFROIDIR ET DÉGUSTEZ.

---

COMPOSITION : FARINE DE BLÉ T65, FARINE DE SEIGLE, SON FIN, REMOULAGES, GLUTEN DE BLÉ, GERME DE BLÉ, FARINE DE BLÉ MALTÉE FONCÉ, ÉMULSIFIANT : E322, E472E, AMYLASES FONGIQUE, AGENT DE TRAITEMENT DE LA FARINE E300. PRODUITS ALLERGÈNES

---

SARL JAFFUEL

MINOTERIE DES CHAUVETS 48300 LANGOGNE

04 66 69 05 76