Artipan Bignou

Bignou is een kant-en-klare bloem voor de bereiding van boerenbrood via een langdurige rijs.
Bignou dankt zijn uitzonderlijke smaak aan de zuurdesem en aan de secundaire aroma's die zich langzaam kunnen ontwikkelen in het deeg.

Recept

Deegsamenstelling	Bignou	"gewoon brood"
Artipan Bignou	1000 g	1000 g
Water	780-800 g	± 600 g
Gist	10-15 g	20 g
Zout	17 g (B) 18 g (NL)	17 g (B) 18 g (NL)

Werkwijze

Kneden	Bignou	"gewoon brood"
Type spiraal	3 min. traag, 10 min.snel	3 min. traag, 6-7 min. snel

Deegtemperatuur	: 26-28 °C	25-26 °C
Rijsschema	:	
1e rijs doorslag	60 min.	Voorrijs : 20 min.
2e rijs doorslag	60 min.	Bolrijs : 20 min.
3e rijs doorslag	60 min.	Narijs : ± 65 min.
Inovenen	: na de 3e rijs de deegstukken afsteken van ± 350-500 g en via inschietpaal of inschiettapijt inovenen.	
Baktijd	: 40-50 min./240 °C volgens gewicht, licht stomen kan.	± 40 min. aan 250 °C

N.V. Dossche Mills - Tolpoortstraat 40 - B-9800 Deinze
Tel. +32 9 381 44 44 - Fax +32 9 381 44 55 - info@dosschemills.com