



## ARTIPAN CAMPA

**Artipan Campa** is een evenwichtige mengeling van tarwe- en roggebloem. De vermalingsgraad is hoog, wat ervoor zorgt dat er een verhoogde hoeveelheid van mineralen en vezels vanuit de buitenste lagen van de tarwe en roggekorrels in de mix zitten.

De smaak, geur en kleur is zeer krachtig ondersteund door de toevoeging van natuurlijke tarwe en roggezuurdesems.

Met **Artipan Campa** kunnen perfect stokbroden, ciabatta's en andere overheerlijke broden gemaakt worden, dankzij de hoge tolerantie in de mengeling.



### Recept

Deegsamstelling	Stokbrood	Brood	"Campa"
Artipan Campa	1000 g	1000 g	1000 g
Water	± 650 g	580 à 600 g	± 800 g
Zout	17 g (B) 18 g (NL)	17 g (B) 18 g (NL)	17 g (B) 18 g (NL)
Gist	20 g	20 à 30 g	10 à 15 g

### Werkwijze

Kneden	Stokbrood	Brood	"Campa"
Type spiral	5 min. traag, 7 à 8 min. snel	3 min. traag, 6 à 7 min. snel	3 min. traag, 8 à 10 min. snel

Deegtemperatuur	23 à 24 °C	25 à 26 °C	26 à 28 °C
Voorrijs	± 10 min.	± 20 min.	± 60 min.
Bolrijs	± 30 à 40 min.	± 20 min.	± 60 min.
Narijs	± 120 min.	± 65 min.	± 60 min.
Bakken	± 20 à 22 min. bij 235 °C	± 40 min. bij 240 °C	± 40 à 50 min. bij 240 °C