

Artipan Campagnard is een evenwichtige mengeling van tarwe- en roggebloem. De vermalning gebeurt bij een hoge extractiegraad. De buitenste lagen van deze afmaling geven een overvloed aan mineralen. De smaak is krachtig ondersteund door een toevoeging van natuurlijke zuurdesem.

Recept

	Gewoon brood	Type Oberländer br.	"Boerenpistolets"
Campagnard	1000 g	900-1000 g	1000 g
Water	± 590 g	± 600 g	± 650 g
Gist	20 g	20 g	50 g
Zout	17 g (B) 18 g (NL)	17 g (B) 18 g (NL)	17 g (B) 18 g (NL)
Roggebloem (Artipan Rogge)	-	100 - 0 g	-



Werkwijze

Kneden	Campagnard
Type spiraal	2 min. traag, 7 min. snel

N.B.: de pistolets kneedt u best in een intensief systeem (2 min. + 7-9 min.)

- Deegtemperatuur** : brood : 25-26 °C - pistolets : 23-24 °C
- Voorrijs** : 10-15 min.
- Bolrijs** : brood : ± 15-20 min. - pistolets : ± 10-15 min.
- Opmaken** : - brood : met roggebloem bestrooien
- pistolets : om het slot tijdens het bakken te laten opengaan dienen we niet te vast op te bollen; eventueel kan men de opbolputjes met een vod licht met olie inwrijven
- Afbakken** : - brood : ± 40 min./235 °C
- pistolets : vóór het invenen met slot naar boven leggen - ± 22 min./235 °C

Tip : "Campagnardstokken" maakt u volgens het pistolet recept, waarbij slechts 2% gist toegevoegd wordt. De narijs is dan ± 2 uur.