

**Artipan Fromenta** is een premix voor de bereiding van licht meergranenbrood. **Artipan Fromenta** is een rijke mengeling met zonnebloempitten, maïsgries, sojavoelken, gierstzaden en havervlokken. Interessant voor de consument is het hoge gehalte aan voedingsvezel. Het deeg vraagt een hoge watertoevoeging (62 tot 64 %) wat zeer bevorderlijk is voor de vershouding van het brood.



### Recept

Deegsamenstelling	Per kg Artipan
Artipan Fromenta	500 g
Bloem	500 g
Water	620-640 g
Gist	25 g

bevat reeds zout

### Werkwijze

Kneden	Fromenta
Type spiraal	2 min. traag, 6-8 min. snel

<b>Deegtemperatuur</b>	: 25 °C
<b>Voorrijs</b>	: 25 min.
<b>Bolrijs</b>	: 20 min.
<b>Narijs</b>	: 70 min.
<b>Afbakken</b>	: 45 min./240 °C