

Artipan Gerst is een krachtige bloem-mengeling van tarwe en gerstproducten. Het geheel is 25% volkoren. De zachte gerstsmak wordt ondersteund door geroosterde moutproducten. De aanwezigheid van graanbrokjes zorgt voor een rustieke kruim- en korstaanblik.



## Recept

Deegsamenstelling	Per kg Artipan
Artipan Gerst	1000 g
Water	580-600 g
Gist	25 g
Zout	17 g (B) 18 g (NL)

## Werkwijze

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

- Deegtemperatuur : 25-26 °C
- Voorrijs : ± 25 min.
- Afwegen en opbollen
- Bolrijs : ± 20 min.
- Opmaken
- Narijs : ± 60 min.
- Afbakken : ± 45 min. / 235 °C