

Artipan Glutenbrood is een bloemtype met zeer hoog glutengehalte en sterk gereduceerd koolhydraatgehalte.

Glutenbrood bereid met Artipan Glutenbrood is dan ook een echt dieetbrood, rijk aan plantaardig eiwit en armer aan koolhydraten.

Recept

Deegsamstelling	Per kg Artipan
Artipan Glutenbrood	1000 g
Water	± 700 g
Gist	25 g
Zout	17 g (B) 18 g (NL)



Werkwijze

Kneden	Glutenbrood
Type spiraal	2 min. traag, 8 min. snel

Deegtemperatuur	: 25-27 °C
Voorrijs	: 5-10 min.
Afwegen en opbollen	
Bolrijs	: ± 20 min.
Opmaken	
Narijs	: 60-70 min.
Afbakken	: ± 50 min./220 °C