

Artipan Grana is een kant-en-klare meelbereiding met in totaal liefst 13 verschillende granen en zaden. Naast een solide tarwebasis vullen haver-en gerstvlokken, twee types lijnzaad, sesamzaad, maïs, rijst, spelt, gierstbolletjes, soja, zonnebloempitten het pallet aan.



## Recept

| Deegsamenvatting | Per kg Artipan        |
|------------------|-----------------------|
| Artipan Grana    | 1000 g                |
| Water            | 570 - 590 g           |
| Gist             | 25 g                  |
| Zout             | 17 g (B)<br>18 g (NL) |

## Werkwijze

| Kneden       | Grana                         |
|--------------|-------------------------------|
| Type spiraal | 3-4 min. traag, 6-8 min. snel |

|                        |  |                      |
|------------------------|--|----------------------|
|                        | <b>BE</b>                                      | <b>NL</b>            |
| <b>Deegtemperatuur</b> | : 26-27 °C                                     | 26-27 °C             |
| <b>Voorrijs</b>        | : 10-15 min.                                   |                      |
| <b>Bolrijs</b>         | : ± 20 min.                                    | 40 à 45 min.         |
| <b>Narijs</b>          | : ± 70 min.                                    | 70 à 75 min.         |
| <b>Afbakken</b>        | : ± 40 - 45 min./235°C                         | ± 40 - 45 min./235°C |
| <b>Decoratie</b>       | : Insnijdingen en bebloemen met bv. roggebloem |                      |