

Artipan Greca is een premix voor het maken van een zonnig meergranenbrood, verfrist met lijnzaad, sesamzaad en zonnebloempitten. Het bekomen brood heeft een licht gemoute kruim en een zeer luchtige structuur.



Recept

Deegsamstelling	Per kg Artipan
Artipan Greca	300 g
Volkorenmeel	700 g
Water	580 g
Zout	17 g (B) 18 g (NL)
Gist	20-25 g

Werkwijze

Kneden	Greca
Type spiraal	3 min. traag, 6-7 min. snel

- Deegtemperatuur** : 25-26 °C
Voorrijs : ± 10 à 15 min.
Bolrijs : ± 20 min.
Narijs : ± 70 min.
Bakken : ca 40 à 45 min bij 235 °C
Decoreren met Decor Zonnebloempitten