

**Artipan Haverzemelen** is een mengeling van een hoogwaardige tarwebloem met **haverzemelen** en **tarwekiemen**.

De **kiemen** zijn het meest hoogwaardige bestanddeel van de tarwekorrel.

De **haverzemel** levert ons de uiterst belangrijke voedingsvezel.



## Recept

Deegsamstelling	Per kg Artipan
Artipan Haverzemelen	1000 g
Water	590 g
Gist	20-25 g
Zout	17 g (B) 18 g (NL)

## Werkwijze

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

<b>Deegtemperatuur</b>	: 25-26 °C
<b>Voorrijs</b>	: ± 15-20 min.
<b>Afwegen en opbollen</b>	
<b>Bolrijs</b>	: ± 20 min.
<b>Narijs</b>	: 60 min.
<b>Afbakken</b>	: op normale manier. Desgewenst kan het deegoppervlak tijdens opmaken of vlak voor het invenen versierd worden.