

Een prima tarwebloem is hier een ideale basis voor een bijmenging van zonnebloempitten, lijnzaad en geplette sojabonen. De aromatische noot wordt ondersteund door **roggebloem** en een natuurlijk **zuurdesempoeper**. Een toevoeging van sojazemelen zorgt voor een respectabel voedingsvezelgehalte. De aanwezigheid van zaden en pitten verleent aan de broodkruim een heerlijk **krokante toets**.

Recept

Deegsamstelling	Per kg Artipan
Artipan Jager	1000 g
Water	± 590-600 g
Gist	25 g
Zout	17 g (B) 18 g (NL)



Toevoeging van een rustiger werkende broodverbeteraar blijft mogelijk.

Werkwijze

Kneden	Jager
Type spiraal	3 min. traag, 7-9 min. snel

Deegtemperatuur : 25-26 °C

Rijsschema : - klassiek systeem: voorrijs : 20 min.
bolrijs : 15 min.
narijs : 60 min.

- hiernaast kan ook via de puntenkast of bolenkast gewerkt worden volgens de alsdan gebruikelijke rijsmethode

Decoratie : om het speciaal karakter van dit brood te benadrukken kan u het in een zadenmengeling drukken na opmaken of anders met roggebloem bestrooien.

Bakken : 40-45 min./240 °C