

Artipan Mac-Korn is een premix voor de bereiding van donker meergranenbrood, barstensvol lekkere granen en zaden (haver, lijnzaad, gierst, soja, zonnebloempitten). Deze lekkere en gezonde variant op het klassieke meergranenbrood, zal zeker en vast jong en oud bekoren. Bovendien geven het zorgvuldig samengesteld palet van geroosterde mouten en de extra toets rogge aan deze Artipan Mac-Korn zijn uniek en honingzoet aroma mee. Een echte aanrader dus !



Recept

Deegsamstelling	Per kg Artipan
Artipan Mac-Korn	333 g
Bloem	667 g
Water	560-580 g
Gist	20-25 g

Bevat reeds zout.

Werkwijze

Kneden	Mac-Korn
Type spiraal	2 min. traag, 6-8 min. snel

Deegtemperatuur	25-26 °C
Rijstijden en bakproces zoals bij normaal broodproces	