

Artipan Maïs is een kant-en-klaar mengeling voor de bereiding van maïsbrood en maïsbroodjes.

Lichtverteerbare geëxtrudeerde maïsbolletjes, maïsmeel, soja graantjes, zonnebloempitten, tarwe : een massa ingrediënten die al het goede van zon en aarde voor u aanbrengen.



## Recept

Deegsamstelling	Per kg Artipan
Artipan Maïs	1000 g
Water	570-590 g
Gist*	25 g
Zout	17 g (B) 18 g (NL)

\* voor kleinbrood meer gist gebruiken (bv. 5%)

## Werkwijze

Kneden	Mai's
Type spiraal	2 min. traag, 7-9 min. snel

**Deegtemperatuur :** 25-26 °C

**Voorrijs :** ± 10-15 min.

**Verdelen**

**Bolrijs :** ± 20 min.

**Decoreren met bv. maïsgruis of tarwegrijs**

**Narijs :** ± 70 min.

**Afbakken :** ± 30-40 min./240 °C voor 400 g brood  
± 20-25 min./235 °C voor kleinbrood