

Gebruiksklare bloem voor de bereiding van notenbrood. Een uitgebalanceerde mengeling van noten en geroosterde mout-producten maakt van **Artipan Maltinut** de ideale begeleiding voor kaasschotels. Het is eveneens uitermate geschikt voor dagelijkse consumptie. Een flinke dosering volroggemeel zorgt voor een malse kruim en een blijvende versheid.



Recept

Deegsamenstelling	Per kg Artipan
Artipan Maltinut	1000 g
Water	± 550 g
Gist	25 g
Zout	17 g (B) 18 g (NL)

* Een maximale watertoevoeging is vereist daar het deeg tijdens de rijs lichtjes opstijft.

Werkwijze

Kneden	Maltinut
Type spiraal	5 min. traag, 7 min. snel

Deegtemperatuur	: 25-26 °C
Voorrijs	: ± 25 min.
Afwegen en opbollen	
Bolrijs	: ± 20 min.
Opmaken	
Narijs	: ± 60 min.
Afbakken	: ± 45 min./235 °C