

Artipan Masai is een premix voor het maken van een zwart gemout meergranenbrood op basis van pompoenpitten. De afwerking met een bleke decoratie (bv gepeld sesamzaad) zorgt voor een prachtig contrast met een ebbenhouten korst en kruim. De pompoenpitten geven een knapperige toets in het zachte kruim.



Recept

Deegsamstelling	Per kg Artipan
Artipan Masai	333 g
Bloem	667 g
Water	530 - 550 g
Zout	17 g (B) 18 g (NL)
Gist	20-25 g

Werkwijze

Kneden	Masai
Type spiraal	3 min. traag, 6-7 min. snel

- Deegtemperatuur** : 25-26 °C
Voorrijs : ± 10 à 15 min.
Bolrijs : ± 20 min.
Narijs : ± 70 min.
Afbakken met stoom
Bakken : ca. 40 à 45 min bij 235 °C
Decoreren met Decor Pompoenpitten