

Artipan Mauricette is een kant-en-klaar mengeling voor de bereiding van rustiek stokbrood “Maestro”.



Recept

| Deegsamstelling | Per kg Artipan |
|--------------------|----------------|
| Artipan Mauricette | 1000 g |
| Water | 620 g |
| Gist | 30 g |

bevat reeds zout

Werkwijze

| Kneden | Mauricette |
|--------------|---------------------------|
| Type spiraal | 2 min. traag, 8 min. snel |

- Deegtemperatuur** : 24 °C
- Voorrijs** : 20 min. /gewicht : 300 g
- Tweede rijs** : 20 min.
- Opmaken** : in de vorm van een stokbrood van 50 tot 60 cm lengte.
- Narijs** : 1 uur tot 1 uur 30 min.
- Decoreren** : bestrooien met bloem voor het inovenen
- Afbakken** : ± 22 min./230 °C met warme lucht