

Artipan Maya is een meergranensamenstelling met een overvloedige dosis zonnebloempitten, lijnzaad en sesamzaad. Sojavezels vervolledigen de samenstelling. De grove zadenbrokjes geven een aangename aromatische, krokante toets aan het Maya-brood.

Zijn krachtige formule, uitgaande van de krachtigste tarwerassen, zorgt ervoor dat het geheel een prima bakwaarde heeft.



Recept

Deegsamenstelling	Per kg Artipan
Artipan Maya	1000 g
Water	510-540 g
Gist	20-25 g
Zout	17 g (B) 18 g (NL)

Werkwijze

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

- Deegtemperatuur : 25-26° C
 Voorrijs : 10 à 15 min.
 Verdelen
 Bolrijs : 20 min.
 Narijs : 70 min.
 Decoreren met decor zadenmengeling
 Afbakken : ca 45 min bij 235° C