

Artipan Multigranen "6+4" is een kant-en-klare meelbereiding met 6 granen en 4 zaden. Naast een krachtige tarwebloembasis vullen rogge- en maïsmeel samen met vlokken van haver en gerst en gierstbolletjes het granenpalet aan. De aparte noot wordt vertolkt door zonnebloempitten, soja en lijn- en sesamzaad. Een natuurlijk **zuurdesemextract** samen met geroosterde moutvlokken kleuren de smaak en vershouding extra bij.



Recept

Deegsamenstelling	Per kg Artipan
Artipan Multigranen "6+4"	1000 g
Water	590-600 g
Gist	20 g
Zout	17 g (B) 18 g (NL)

Werkwijze

Kneden	Multigranen "6+4"
Type spiraal	2 min. traag, 6-9 min. snel

- Deegtemperatuur** : 25-26 °C
- Voorrijs** : 10-15 min.
- Bolrijs** : ± 20 min.
- Narijs** : ± 70 min.
- Afbakken met stoom** : ± 40-45 min. / 235 °C
- Decoratie** : na opmaken het oppervlak bevochtigen (bv. via rollen op natte doek) en een zadenmengeling aanbrengen.