

Artipan Oatfloc is een mengeling van een hoogwaardige tarwebloem met **tarwebrokjes** en **havervlokken**.

Havervlokken leveren ons belangrijke voedingsvezels. Deze havervezels stimuleren de darmwerking, helpen ons cholesterolniveau te beheersen en verminderen zo het risico op hart- en vaatziekten.

Recept

Deegsamstelling	Per kg Artipan
Artipan Oatfloc	1000 g
Water	550-560 g
Gist	20-25 g
Zout	17 g (B) 18 g (NL)



Werkwijze

Kneden	Oatfloc
Type spiraal	2 min. traag, 7 min. snel

- Deegtemperatuur** : 25-26 °C
- Voorrijs** : ± 15-20 min.
- Afwegen en opbollen**
- Bolrijs** : ± 20 min.
- Narijs** : 60 min.
- Afbakken** : op normale manier. Desgewenst kan het deegoppervlak tijdens opmaken of vlak voor het inovenen versierd worden.