



ARTIPAN OTENTICA

Artipan Otentica is een kant-en-klare bloem voor de bereiding van een boerenbrood, Franse stijl, via zowel een korte als een lange rijs.

Otentica dankt zijn uitzonderlijke smaak, geur en kleur aan een pallet van rogge- en tarwezuurdesems in combinatie met geroosterde mouten. Bij de langere rijsmethode komen nog eens extra aroma's langzaam tot ontwikkeling, waardoor Otentica nog meer tot zijn recht komt.

Artipan Otentica kan worden ingezet om smaakvol Frans stokbrood te maken, maar ook ciabatta's, bignou's en andere smaakvolle broodvarianties.



Recept

Deegsamstelling	Stokbrood	Brood	"Otentica"
Artipan Otentica	1000 g	1000 g	1000 g
Water	± 650 g	580 à 600 g	± 800 g
Zout	17 g (B) 18 g (NL)	17 g (B) 18 g (NL)	17 g (B) 18 g (NL)
Gist	20 g	20 à 30 g	10 à 15 g

Werkwijze

Kneden	Stokbrood	Brood	"Otentica"
Type spiral	5 min. traag, 7 à 8 min. snel	3 min. traag, 6 à 7 min. snel	3 min. traag, 8 à 10 min. snel

Deegtemperatuur	23 à 24 °C	25 à 26 °C	26 à 28 °C
Voorrijs	± 10 min.	± 20 min.	± 60 min.
Bolrijs	± 30 à 40 min.	± 20 min.	± 60 min.
Narijs	± 120 min.	± 65 min.	± 60 min.
Bakken	± 20 à 22 min. bij 235 °C	± 40 min. bij 240 °C	± 40 à 50 min. bij 240 °C