



## ARTIPAN MALTGRAIN

**Artipan Maltgrain** is een kant-en-klare meelbereiding die een hoge concentratie bevat aan twee soorten lijnzaad, zonnebloempitten, sesamzaad, haver- en gerstvlokken. Naast de krachtige tarwebloembasis vult een royale roggebloemhoeveelheid de mélange aan. Het hoge gehalte aan natuurlijke rogge- en tarwezuurdesems, in combinatie met geroosterde mouten zorgen voor een typische en krachtige smaak-, geur- en kleurbelevens.

Artipan Maltgrain kan dan ook ingezet worden om een smaakvol meergranenbrood te produceren.



### Recept

Deegsamenvatting	Per kg Artipan
Artipan Maltgrain	1000 g
Water	± 580 g
Zout	17 g (B) 18 g (NL)
Gist	20 - 30 g

### Werkwijze

Kneden	Maltgrain
Type spiral	3 min. traag, 7-8 min. snel
Deegtemperatuur	25-26 °C
Voorrijs	± 30 min.
Narijs	± 70 min.
Goed stomen voor inovenen	
Bakken	Ca. 40 min. bij 240 °C