

ARTIPAN NIA

Artipan NIA is een donker meergranenmeel op basis van tarwe, rogge, lijnzaad, soja, tarwekiemen, mais en zonnebloempitten. De mix is uitermate geschikt voor een meergranenbrood met een grof karakter. De adviesdosering is 100%. Voor een lange vershouding raden wij aan om een extra verbeteraar (bv actief wit) toe te voegen. Een heerlijk krokante toets wordt verkregen door de aanwezige zaden en pitten.



Recept

Deegsamenstelling	Per kg Artipan Nia
Artipan Nia	1000 g
Water	± 550 g
Zout	Volgens lokale wetgeving
Gist	20 g
Actief wit	10 à 20 g

Werkwijze

Kneden	NIA
Type spiral	5 min. traag, 7 min. snel

Deegtemperatuur	27 °C
Voorrijs	± 5 min.
Afwegen 900 g	
Bol- of puntrijs	40 min.
Opmaken en eventueel decoreren	
Narijs	75 min.
Bakken	230 ° C met stoom à 35 min.