

Meelmengsel met een zeer hoog gehalte ($\pm 60\%$) aan speciaal uitgezochte roggevariëteiten.

Eenvoudig te bereiden met een uitstekend bakresultaat. Geeft u een brood met een luchtige kruim, uitgesproken roggesmaak en de zekerheid van een langdurige versheid.



Recept

Deegsamenstelling	Per kg Artipan
Artipan Rogge	1000 g
Water	610 g
Gist	20 g
Zout	17 g (B) 18 g (NL)

Werkwijze

Kneden	Rogge
Type spiraal	3 min. traag, 4 min. snel

Deegtemperatuur	: ± 28 °C
Voorrijs	: ± 30 min.
Verdelen en opmaken	
Narijs	: ± 60 min.
Bakken	: ± 45 min. / 235 °C

- stomen bij inovenen
(met mate als de deegstukken bebloemd zijn).