

Gebruiksklaar volkorenmeel voor het maken van **donker roggebrood**, rijk aan voedingsvezels.

Een **hoog waterabsorptie** staat borg voor een maximaal rendement en een prima versheid.



Recept

| Deegsamstelling | Per kg Artipan |
|------------------|-----------------------|
| Artipan Rustical | 1000 g |
| Water | 700 g |
| Gist | 20 g |
| Zout | 17 g (B) 18 g (NL) |

Werkwijze

| Kneden | Rustical |
|--------------|---------------------------|
| Type spiraal | 3 min. traag, 5 min. snel |

Deegtemperatuur : ± 26-28 °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).