

Artipan Sherpa is een premix voor het maken van een licht meergranenbrood op basis van lijnzaad en zonnebloempitten. Het witte kruim wordt in contrast gezet met donkere lijnzaadjes en knapperige zonnebloempitten.



Recept

Deegsamstelling	Per kg Artipan
Artipan Sherpa	300 g
Bloem	700 g
Water	580 g
Zout	17 g (B) 18 g (NL)
Gist	20-25 g

Werkwijze

Kneden	Sherpa
Type spiraal	3 min. traag, 6-7 min. snel

- Deegtemperatuur** : 25-26 °C
Voorrijs : ± 10 à 15 min.
Bolrijs : ± 20 min.
Narijs : ± 70 min.
Afbakken met stoom
Bakken : ca 40 à 45 min bij 235 °C
Decoreren met Decor Zadenmengeling