

Artipan Sirocco is een meergranensamenstelling met een overvloedige dosis zonnebloempitten, lijnzaad en sojavoelken. Indien puur verwerkt, verkrijgen we een lekker compact broodje. De grove zadenbrokjes geven een aangename aromatische krokante toets. Artipan Sirocco kan gemengd worden met witte bloem in allerlei verhoudingen.



Recept (per kg Artipan)

Deegsamensstelling	Puur	Gemengd
Artipan Sirocco	1000 g	500 g
Witte bloem	-	500 g
Water	600-620 g	570-580 g
Gist	20 g	20 g
Zout	17 g (B) - 18 g (NL)	17 g (B) - 18 g (NL)

Werkwijze

Kneden	Sirocco
Type spiraal	2 min. traag, 6-9 min. snel

- Deegtemperatuur** : 25-26 °C
Voorrijs : 10-15 min.
Verdelen
Bolrijs : ± 20 min.
Narijs : ± 70 min.
Afbakken : ± 45 min./235 °C