

Originele mengeling rijk aan plantaardig eiwit op basis van soja.

Eenvoudig te maken, zonder voorweken.

Typisch brood, met lichtgele kruim en goed zichtbare sojavlokken, dat langer vers blijft.



## Recept

| Deegsamstelling | Per kg Artipan        |
|-----------------|-----------------------|
| Artipan Soja    | 1000 g                |
| Water           | 600 g                 |
| Gist            | 20 g                  |
| Zout            | 17 g (B)<br>18 g (NL) |

## Werkwijze

| Kneden       | Soja                      |
|--------------|---------------------------|
| Type spiraal | 2 min. traag, 7 min. snel |

**Deegtemperatuur** : 25-26 °C

**Voorrijs** : ± 25 min.

**Afwegen en opbollen**

**Bolrijs** : ± 20 min.

**Opmaken**

**Narijs** : ± 60 min.

**Afbakken** : ± 45 min./235 °C