

Origineel meelmengsel met uiteraard een zeer hoog gehalte bloem van de zeldzaam geworden graansoort spelt. Ze is eveneens verrijkt met de belangrijkste bestanddelen van het tarwekorrelomhulsel.



## Recept

Deegsamstelling	Per kg Artipan
Artipan Spelt	1000 g
Water	± 540 g
Gist	20 g
Zout	17 g (B) 18 g (NL)

## Werkwijze

Kneden	Spelt
Type spiraal	2 min. traag, 6-7 min. snel

- Deegtemperatuur** : ± 26 °C  
**Voorrijs** : ± 25 min.  
**Bolrijs** : ± 20 min.  
**Narijs** : ± 60 min.  
**Afbakken** : ± 50 à 60 min. / 230 °C

Matig stomen, op vloer gebakken.  
 Overvloedig gebruik van roggebloem als stuifmeel.