

Artipan Tex Mex is een kant-en-klaar mengeling voor de bereiding van Tex Mex brood en Tex Mex broodjes.

Lichtverteerbare geëxtrudeerde maïs-bollen, maïsmeel, sojagraantjes, zonnebloempitten, tarwe : een massa ingrediënten die al het goede van zon en aarde voor u aanbrengen.



## Recept

Deegsamstelling	Per kg Artipan
Artipan Tex Mex	1000 g
Water	570-590 g
Gist*	25 g

Bevat reeds zout

\* voor kleinbrood meer gist gebruiken (bv. 5%)

## Werkwijze

Kneden	Tex Mex
Type spiraal	2 min. traag, 7-9 min. snel

**Deegtemperatuur** : 25-26 °C

**Voorrijs** : ± 10-15 min.

**Verdelen**

**Bolrijs** : ± 20 min.

**Decoreren met bv. maïsgries of tarwegries**

**Narijs** : ± 70 min.

**Afbakken** : ± 30-40 min./240 °C voor 400 g brood  
± 20-25 min./235 °C voor kleinbrood