

Artipan Vezelrijk Witbrood is een kant-en-klare mengeling voor de liefhebbers van wit brood. Vezelrijk Witbrood is een uniek en gezond brood dat eruit ziet en smaakt als gewoon wit brood, maar met de gezonde effecten van volkoren brood. Vezelrijk Witbrood immers is verrijkt met natuurlijke voedingsvezels, vitamines, mineralen en tarwekiemen. Dit brood bevat ook Beneo®, de natuurlijke voedingsvezel “inuline” die de spijsvertering bevordert en onze goede bifidusbacteriën stimuleert.



## Recept

Deegsamstelling	Per kg Artipan
Artipan vezelrijk witbrood	1000 g
Water	580-600 g
Gist	20 g
Zout	17 g (B) 18 g (NL)

## Werkwijze

Kneden	Vezelrijk Witbrood
Type spiraal	2 min. traag, 6-8 min. snel

- Deegtemperatuur : 25-26° C  
 Voorrijs : 25 min.  
 Bolrijs : ± 20 min.  
 Narijs : 60-70 min.  
 Afbakken met stoom : ± 40-45 min. / 235 °C  
 Opmerking : Vezelrijk Witbrood vertoont een snellere korstkleuring