

Een mengeling gekenmerkt door zijn hoog gehalte aan zemelen (1/3 op bloem gerekend).

Verzekert een snelle en eenvoudige bereiding van zemelenbrood, een broodtype dat sterk wordt aangeprezen in een meer evenwichtige voeding voor zijn stimulerende en zuiverende invloed op de darmwerking.



## Recept

Deegsamstelling	Per kg Artipan
Artipan Zemelen	1000 g
Water	730 g
Gist	30 g
Zout	17 g (B) 18 g (NL)

## Werkwijze

Kneden	Zemelen
Type spiraal	5 min. traag, 10 min. snel

- Deegtemperatuur** : 25-26 °C  
**Voorrijs** : ± 20 min.  
**Afwegen en opbollen**  
**Bolrijs** : ± 15 min.  
**Opmaken**  
**Narijs** : ± 50 min.  
**Bakken** : ± 60 min./235 °C

Een lange baktijd is noodzakelijk om het brood uit te bakken. In Nederland wordt de bol- of puntrijs meestal iets langer genomen.