

Artipan Zwarte Woud is een krachtige kant-en-klare mengeling voor de bereiding van een zeer donker meergranen- en meerzadenbrood.

Een speciale selectie van geroosterde moutproducten levert een duidelijk en krachtig aroma. Dit wordt ondersteund door aromatisch krokante zaden zoals zonnebloempitten, lijnzaad en gierst.



## Recept

Deegsamstelling	Per kg Artipan
Artipan Zwarte Woud	1000 g
Water	± 530 g
Gist*	20-25 g

bevat reeds zout

\* voor kleine broodjes 50 g gist nemen

## Werkwijze

Kneden	Zwarte Woud
Type spiraal	2 min. traag, 6-8 min. snel

**Deegtemperatuur** : 25-26 °C

**Rijsschema** : - klassiek systeem: voorrijs : 10-15 min.  
verdelen  
bolrijs : 20 min.  
opmaken  
narijs : ± 70 min.  
- “groen” afwegen : bolrijs : ± 40 min.  
opmaken  
narijs : ± 70 min.

**Bakken** : 40-45 min. / 235 °C