

ARTIPAN DUBBELDONKER

Artipan Dubbeldonker is een krachtige kant-en-klare mengeling voor de bereiding van een zeer donker en aromatisch meergranen- en meerzadenbrood. Een speciale selectie van geroosterde moutproducten levert een specifiek en uiterst krachtig aroma.

De aanwezigheid van aromatisch, krokante zaden zoals zonnebloempitten, lijnzaad, sesamzaad, gierst verrijken het geheel. Gerstvlokken en soja vullen het granenpallet aan.



Recept

Deegsamstelling	Per kg Artipan
Artipan Dubbeldonker	1000 g
Water	560-590 g
Zout	17 g (B) 20 g (NL)
Gist	25 g

Werkwijze

Kneden	Dubbeldonker
Type spiral, klopper-mengelaar	3 min. traag, 6-9 min. snel
Type armkneder	5 min. traag, 20-25 min. snel

Deegtemperatuur	25-26 °C
Voorrijs	10-15 min.
Bolrijs	± 20 min.
Narijs	± 70 min.
Afbakken	± 40-45 min./235 °C
Decoratie	Insnijdingen en bebloemen met bv. roggebloem