

Artipan Samson is een gebruiksklare mengeling voor een kindvriendelijk Samsonbrood. **Haver-** en tarwezemelen en appelvezels zorgen voor een aanbreng van lekkere voedingsvezel.

Tarwekiemen zijn in hun intacte, natuurlijke vorm aanwezig. **Mout** zorgt voor een aangenaam zacht aroma. Samsonbrood bevat inuline ter versterking van de bifidus.



Recept

Deegsamstelling	Per kg Artipan
Artipan Samson	1000 g
Water	± 600 g
Gist	25 g

Bevat reeds zout

Werkwijze

Kneden	Samson
Type spiraal Type armkneder, Axe oblique	3 min. traag, 4-6 min. snel 5 min. traag, 10-12 min. snel

Deegtemperatuur : 25-26 °C

Voorrijs : ± 20 min.

Afwegen en opbollen

Opgeet : aanbevolen Broodgewicht : B : 600 g - NL : 400 g

Bolrijs : ± 20 min.

Narijs : ± 60 min.

Decoratie : Samsonouwel opleggen en roggebloem opstrooien. Via insnijdingen en 2 rozijnen voor de ogen, het gezicht doen verschijnen.

Afbakken : ± 45 min./235 °C