

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

Deegsamenstelling	Per kg Artipan
Artipan Zemelen	1000 g
Water	730 g
Gist	30 g
Zout	17 g (B) 20 g (NL)

Werkwijze

Kneden	Zemelen
Type spiraal Type armkneder	5 min. traag, 10-12 min. snel 500 t traag, 1750 t 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.