Artipan Maya Voorgebakken brood

Een wit meergranenbrood met extra pit! Proef de kracht van een Mayabrood en geniet van een verrukkelijk, knapperig zadenbroodje. De zonnebloempitten zitten vol gezonde vitaminen en mineralen en zorgen voor een zeer krokante afbeet. De overvloed aan zaden in het Mayabroodje draagt bij tot een evenwichtig voedingspatroon. Blijft lang vers. Geschikt voor dagelijkse consumptie voor het hele gezin.



Receptuur

Artipan Maya	100%	1.000 g
Water	± 52%	± 520 g
Gist	2-2,5%	20-25 g
Libre	2%	20 g
Zout	1,5%	15 g

Decoratie:

Zonnebloempitten

Werkwijze

Kneden	
Type spiraal	8 min traag, 6 min snel
Deegtemperatuur	26 °C
Rijsschema	

Afwegen	450 g en opbollen
Bolrijs	40 min
Narijs	60-70 min
Decoratie	Bestrooi met decor Zonnebloempitten.
Bewaren	In de flexbaker of afgedekt in de koeling
1e bak	26 min/210 °C (met stoom en het wasemschuif niet openen)
2e bak	14 min/210 °C (met stoom en het wasemschuif openen na 1 min)