

ARTIPUR FJORD



Artipur Fjord is een donkere, stoere en compacte broodmix voor de bereiding van een typisch Scandinavisch roggetarwebrood. De mix bevat verschillende soorten granen, zaden en kruiden zoals zonnebloempitten, soja en lijnzaad.



ARTIPUR FJORD



RECEPTUUR

Artipur Fjord	100%
Gist	2%
Water (lauw)	ca. 58%
Zout	1,7%

WERKWIJZE

Mengen	15 min.
Kneden	Type spiraal: 15 min. traag, 6 min. snel Tip: om het deeg gemakkelijker uit de kneder te nemen, stuf wat bloem of water op het deeg en laat even draaien. De bloem zorgt ervoor dat het deeg loskomt. Erna op een rijkelijk met bloem bestrooide werktafel plaatsen.
Deegtemperatuur	25-26 °C
Voorrijs	± 30 min.
Opmaken	deegstukken opmaken, weeg af en maak op met natte handen en gereedschap
Decoreren	Vrij
Narijs	ca. 60 min.
Afwerken / insnijden	Vrij
Bakken	ca. 30 min./240 °C dalend naar 210 °C (met of zonder stoom)



KENMERKEN

- Compact brood
- Unieke smaak
- Zeer donker
- 40% minder koolhydraten dan een doorsnee wit brood
- Kan gebruikt worden als premix



TOEPASSING

- Meergranenbrood



INGREDIËNTEN

- Zonnebloempitten
- Geroosterde sojagranules
- Bruin lijnzaad

