

ARTIPAN KOOLHYDRAATARMER MIX



Artipan Koolhydraatarmer Mix is een kant-en-klare broodmix voor de bereiding van een meergranen- en zadenbrood armer aan koolhydraten. Artipan Koolhydraatarmer bevat \pm 50% minder verteerbare koolhydraten dan een wit brood.



ARTIPAN KOOLHYDRAATARMER MIX



RECEPTUUR

Artipan Koolhydraatarmere Mix	100%
Water	60 à 63%
Gist	2,5-3%
Bevat zout	

WERKWIJZE

Mengen	7 min.
Kneden	Type spiraal: voldoende lang in 1 ^{ste} versnelling om max. waterabsorptie te bereiken (ca. 5 à 8 min.) Afkneden in 2 ^{de} versnelling tot goed ontwikkeld deeg
Deegtemperatuur	25-26 °C
Voorrijs	20 min.
Bol-puntrijs	20 min.
Decoreren	Vrij
Narijs	ca. 60-70 min.
Afwerken / insnijden	Vrij
Bakken	ca. 40-50 min./225 °C



KENMERKEN

- Donker meergranen- en zadenbroodje armer aan koolhydraten
- Geschikt in een koolhydraat-armere dieet
- Verlaagd in zoutgehalte
- Bevat gejodeerd zout



TOEPASSING

- Meergranenbrood



INGREDIËNTEN

- Lijnzaad
- Sesamzaad
- Soja
- Zonnebloempitten

