

Koolhydraatarmer brood

Een vezelrijk meergranenbrood dat \pm 50% minder verteerbare koolhydraten bevat dan een standaard wit brood. Het verlaagd zout- en koolhydraatgehalte draagt bij tot een gezond voedingspatroon. De vele aanwezige zaden leveren extra eiwitten en vezels aan! Dit Koolhydraatarmer brood is vezelrijk, eiwitrijk, koolhydraatarmer en verlaagd in zoutgehalte (indien bereid volgens onze basisreceptuur).

Ingrediënten

Deegsamstelling		
Artipan Koolhydraatarmer	100%	1.000 g
Water (*)	63%	630 g
Gist	2,5-3%	25-30 g
<i>Artipan Koolhydraatarmer bevat reeds zout</i>		
<i>(*) Indicatief - Watertoevoeging is afhankelijk van (nieuwe) oogst.</i>		



Werkwijze

Kneden	
Type spiraal	Voldoende lang in 1ste snelheid om max. waterabsorptie te bekomen (ca. 5 à 8 minuten).
	Afknedn in 2de snelheid tot goed ontwikkeld deeg.
Deegtemperatuur	25-26°C
Rijsschema	
Voorrijs	15-20 min
Bolrijs	20 min
Narijs	60-70 min
Bakken	40-50 min / 225 °C

