**EEKHOORN RECEPT**

Ingrediënten

* 1000 g Artipan Eekhoorn
* 560 g water (\*)
* 30 g gist
* Zout: nog toe te voegen volgens wettelijke voorschriften.
* (\*) Indicatief – Watertoevoeging is afhankelijk van (nieuwe) oogst.

Kneden  
Type spiraal

* Voldoende lang in 1ste snelheid om max. waterabsorptie te bekomen (ca. 5 à 8 minuten).
* Afkneden in 2de snelheid tot goed ontwikkeld deeg.

Deegtemperatuur

25-26°C

Rijsschema

Voorrijs

* 20 min
* Deegstukken van 700 g afwegen en opbollen.

Bolrijs

* 15 min

Narijs

* 50-60 min

Bakken

* 40-50 min/240°C dalend naar 200°C (met stoom)