

Rogge tarwebrood

Een licht en luchtig bruin rogge- en tarwebrood, met een uitgesproken en zachte roggesmaak.

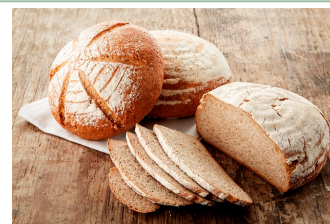
Ingrediënten

Deegsamstelling

Artipan Rogge	100%	1.000 g
Water (lauw) (*)	61%	610 g
Gist	2-2,5%	20-25 g

Zout : nog toe te voegen
volgens wettelijke
voorschriften.

(*) Indicatief - Watertoevoeging is afhankelijk van (nieuwe) oogst.



Werkwijze

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.

Type armkneder 5 min traag, 15-20 min snel

Deegtemperatuur ± 28 °C

Rijsschema

Voorrijs ± 30 min (geen tussenrijs)

Verdelen en opmaken

Narijs ± 60 min

Bakken 40-50 min / 250 °C met dalende t°

Stomen bij inovenen (met mate als de deegstukken bebloemd zijn).

